n°4°
33586/A

55250

CULTURE PARFAITE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS:

AVEC

DES DISSERTATIONS

Sur la Taille des Arbres.

Par le Sieur LOUIS LIGER.

NOUVELLE EDITION,

Revûe, corrigée, & augmentée de plusieurs nouvelles Experiences.

A PARIS, AU PALAIS,

Chez JOSEPH SAUGRAIN, Libraire, Grand'Salle, au sixiéme Pilier, à la Bonne-Foy Couronnée.

M. DCC. XLIII.

AVEC PRIVILEGE DU ROI.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PREFACE.

VOICI une seconde Edition de ce Livre, qu'on n'espere pas être moins bien reçuë du Public que la premiere, tant par les augmentations considerables qu'on y a faites, que par le nouvel ordre des matieres qu'on y a établi. On a cru qu'un entretien familier d'un homme bien entendu dans le jardinage, y plairoit mieux que de simples demandes & réponses; en effet, on sent dans ce stile quelque chose de moins sec que dans le premier : c'est un Pere qui instruit son Fils; tout y est naturel. Il est vrai qu'en certains endroits il lui parle

un peu au-dessus de la portée du génie d'un Jardinier ; mais après tout, pourquoi ne voudroit-on pas que parmi ces caracteres d'esprits, il s'en trouvât qui portez d'inclination à l'étude ne s'y soient adonnez dans leur jeunesse ; on convient que cela est rare ; mais enfin le fait est possible. Passons à d'autres choses dont en quelque façon il est bon d'instruire le Lecteur pour mieux établir le mérite de cet Ouvrage.

On l'a divisé en trois Livres ; le premier contient l'ordre qu'il faut tenir pour dresser un Jardin fruitier & potager, avec d'autres particularitez qui le regardent, comme de sçavoir choisir le terroir qui lui est propre, & lui donner la figure qui lui convient le mieux. Ce ne sont encore là que les premieres idées des fondemens qu'on y doit jetter, & de la distribution qu'on en veut faire ; on vient après au secret d'en rendre les terres fertiles, au cas que

la nature n'y ait pas suffisamment pourvû ; & on a établi pour cela la fouille des terres avec la maniere de la faire ; on y a ajouté les differens fumiers qui pouvoient y entrer, & on a dit là-dessus tout ce que l'expérience en avoit appris jusqu'ici.

Comme un Jardin fruitier & potager a ses ornemens particuliers, dont il tire néanmoins de l'utilité, on a parlé encore dans cette partie des treillages, on a donné quelques instructions sur cet article, tant pour ceux qui se mêlent d'en faire, que pour se garantir à leur égard des mauvaises façons qu'ils leur pourroient donner. On a dit quelque chose des compartimens, dont un Jardin de cette nature étoit susceptible, & des bordures dont on s'y servoit.

Les qualitez dont un Jardinier devoit être pourvu, pour bien entendre sa profession, n'y ont pas été oubliées, non plus que la maniere

d'avoir de l'eau dans un Potager; on y a montré la conſéquence dont cela étoit ; enſuite on a fait faire attention dans cet Ouvrage, à tout ce qui étoit néceſſaire de regarder pour bien ſçavoir cultiver toutes ſortes de plantes potageres ; puis on eſt venu à la pratique, où l'on a compris tous les herbages, herbes, légumes, & fruits dont on a coutume de remplir un Jardin fruitier & potager ; & tout cela, on le peut dire, y eſt détaillé dans un ordre très-naturel & très-ſimple, afin de s'accommoder à la portée de toutes ſortes d'eſprits.

Le ſecond Livre contient les Pépinieres, tant de ſemence, de noyaux, que de plants enracinez & de boutures ; on y a parlé amplement des greffes & des ſujets qui leur étoient propres ; on s'eſt étendu fort au long ſur les differentes méthodes de greffer, & l'on y a dit tout ce qu'il convenoit faire après

que les Pépinieres étoient plantées & greffées.

Cette partie du Jardinage n'eſt pas celle dont on tire le moins de profit, ni qui donne le moins de plaiſir aux Amateurs du Jardinage, elle eſt amuſante, & l'eſperance qu'on a d'être recompenſé de ſon travail par les fruits qu'on en attend, flatte beaucoup ceux qui s'y appliquent; après cela cet agréable amuſement n'eſt que l'emploi d'un honnête homme; & avant que de finir ce Livre, on y a mis un Traité de la Bâtardiere, & des arbres en manequin : la lecture qu'on fera de ce chapitre fera connoître l'utilité dont il eſt.

Pour venir au troiſiéme Livre, on peut dire que la matiere dont il traite n'y eſt pas moins intereſſante, que les précedentes; on y parle des arbres, de la maniere de les planter, & à quelle expoſition, du choix qu'on en doit ſçavoir faire, & des

ſoins qu'ils exigent de nous, lorſqu'ils ſont plantez.

Enſuite on vient à la taille des arbres; il faut lire dans tous les chapitres qui en traitent, les inſtructions qu'un Pere y donne à ſon Fils: Le détail qu'il y fait de tous les préceptes qui regardent cette ſcience, eſt tout aiſé, quoique cette matiere d'elle-même ſoit un peu embaraſſante; c'eſt par-là auſſi qu'on ſe flatte, que le Public donnera ſon ſuffrage à l'Ouvrage qu'on lui offre.

Après avoir parlé des arbres, de la taille qui leur convient, & des autres ſoins generalement qui leur ſont néceſſaires pour prendre une belle forme, un bel accroiſſement, & pour donner beaucoup de beaux fruits, on tombe inſenſiblement ſur leur article, on fait quelques petites Diſſertations ſur le goût, & l'odeur qu'ils acquierent en meuriſſant; on traite de leur maturité, & du tems

de les cueillir, & tout cela par un fiſtême appuyé de raiſons toutes des plus vrai-ſemblables.

Enfin, comme les arbres, ainſi que tous les autres êtres de nature, ſont ſujets à altération, on a fait un petit Traité des inconveniens qui leur pouvoient arriver, avec l'art de les prévenir, & de les en guérir, lorſqu'ils ſont arrivez; on donne après cela un Catalogue general de toutes les eſpeces de fruits les plus fins, afin qu'étant ainſi bien choiſis, on ne puiſſe faire que de beaux plants d'arbres dans un Jardin fruitier; & comme une choſe néceſſaire à la conſervation de ces fruits, on a jugé à propos de donner ici une idée pour la conſtruction d'une bonne Fruiterie; puis on y a traité des raiſins qu'il convient mettre dans un Potager; & on finit ce troiſiéme Livre par des inſtructions qui regardent ceux qui ont l'inſpection des Jardins de conſéquence.

Voilà tout ce qu'on peut dire du contenu de cet Ouvrage, pour en donner une idée complette, & pour en faire en peu connoître le mérite; il eſt vrai qu'on y a joint un Traité des Figuiers, mais comme c'eſt une eſpece d'hors-d'œuvre, on n'a pas cru devoir en faire un quatriéme Livre: Quoiqu'il en ſoit, cet échantillon, on le peut dire, a ſon mérite particulier: Le Public en jugera par la lecture qu'il en fera; la figue étant un fruit à la mode, & qui plaît aujourd'hui au goût de bien des gens.

TABLE
DES CHAPITRES
Contenus au premier Livre.

CHAPITRE I. *De l'ordre qu'il faut tenir pour construire & dresser un Jardin fruitier & potager, de sa situation, & des aspects du soleil qui lui conviennent le mieux,* page 1

CHAP. II. *De la connoissance & du choix des terroirs propres aux Jardins potagers, de leur figure, ordonnance & distribution,* 8

CHAP. III. *De la fouille des terres, & comment la faire conformément à leur nature. Maniere de mettre le terrain à uni,* 19

CHAP. IV. *Comment améliorer la terre d'un Potager, supposé qu'outre la fouille qu'on y auroit faite, on voulût encore y contribuer par le secours des fumiers,* 25

CHAP. V. *Des treillages, & de la ma-*

niere d'en faire de plusieurs sortes propres pour les Potagers, avec quelques avis là-dessus pour ne point s'y laisser tromper par les Ouvriers, tant pour le prix qui regarde ces ouvrages, qu'à l'égard des défauts qui peuvent y survenir, 30

CHAP. VI. *Des véritables compartimens des Jardins fruitiers & potagers, des bordures qui y sont propres, & de leur utilité,* 45

CHAP. VII. *Des qualitez d'un bon Jardinier, des outils qui lui conviennent, & un bref discours sur les eaux qui sont nécessaires à un Potager,* 52

CHAP. VIII. *De ce qu'il faut considerer dans toutes sortes de plants pour bien sçavoir les cultiver,* 59

CHAP. IX. *Des salades, & fournitures de salades,* 64

CHAP. X. *Des herbes potageres,* 95

CHAP. XI. *Des fruits provenans des plantes potageres,* 118

CHAP. XII. *Des racines du Jardin potager,* 155

CHAP. XIII. *Des plantes potageres bulbeuses,* 183

CHAP. XIV. *Des légumes,* 197

CHAP. XV. *De quelques observations sur le Jardin potager,* 205

LIVRE SECOND.

CHAP. I. *Des Pépinieres*, 221
CHAP. II. *Des Pépinieres de semences*, 226
CHAP. III. *Des Pépinieres à noyau*, 229
CHAP. IV. *Des moyens d'avoir des Pépinieres de plants enracinez, & de boutures*, 234
CHAP. V. *De certains sujets disposez à recevoir heureusement certaines greffes plutôt que d'autres*, 245
CHAP. VI. *Des greffes qui conviennent mieux à certains sujets qu'à d'autres*, 250
CHAP. VII. *Des soins qu'exigent de nous les Pépinieres, lorsqu'elles sont plantées*, 254
CHAP. VIII. *Des greffes, du tems & de la maniere de les faire, avec quelques observations sur ce travail*, 258
CHAP. IX. *Comment il faut gouverner les Pépinieres, lorsqu'elles sont greffées*, 280
CHAP. X. *Des moyens faciles pour avoir en peu de tems des fruits, tant à noyau, qu'à pepin*, 285

CHAP. XI. *De la Bâtardiere, & des arbres en manequin,* 292

LIVRE TROISIE'ME.

CHAP. I. *De la maniere de planter les arbres,* 299
CHAP. II. *Remarques sur les arbres qu'on doit planter, des expositions, ce que c'est en fait de jardinage, & de celles qui conviennent mieux à de certains fruits qu'à d'autres, tant à pepin qu'à noyau,* 307
CHAP. III. *Des soins qu'exigent de nous les arbres, lorsqu'ils sont plantez,* 315
CHAP. IV. *Dissertation sur la taille des arbres, des connoissances essentielles d'un arbre fruitier, & des distinctions qu'on doit sçavoir faire de son bois,* 323
CHAP. V. *Du tems de tailler les arbres, & de la maniere d'y réussir,* 327
CHAP. VI. *De la taille dans un vieil arbre,* 349
CHAP. VII. *De la taille des fruits à noyau,* 358
CHAP. VIII. *De l'ébourgeonnement, & du pincement, tant des fruits à noyau qu'à pepin,* 368

CHAP. IX. *Comment on doit paliſſer les arbres*, 373
CHAP. X. *Des ſoins qu'on doit prendre après les fruits, lorſqu'ils ſont ſur l'arbre, pour les avoir beaux*, 383
CHAP. XI. *De la culture des arbres de tige*, 386
CHAP. XII. *De pluſieurs obſervations à faire ſur les arbres de tige*, 393
CHAP. XIII. *Des fruits, de leur goût, de leur odeur, de leur maturité, du tems de les cueillir, & de la maniere de le faire*, 401
CHAP. XIV. *Comment on doit conſerver les fruits dans la fruiterie*, 409
CHAP. XV. *Des inconveniens qui arrivent aux arbres, & des moyens de les en guérir*, 413
CHAP. XVI. *Des differentes ſortes de fruits*, 434
CHAP. XVII. *Deſcription d'une bonne fruiterie*, 458
CHAP. XVIII. *Des raiſins propres à mettre dans un Potager, & comment les y gouverner*, 465
CHAP. XIX. *De certaines connoiſſances néceſſaires aux Inſpecteurs & Directeurs des Jardins fruitiers & potagers des Maiſons Royales, & de ce qu'ils doivent*

observer pour bien s'acquitter de leur emploi, 472

TABLE DES CHAPITRES Contenus au Traité des Figuiers.

CHAP. I. *De la maniere de faire multiplier les figuiers* 487
CHAP. II. *Des greffes propres aux figuiers, du tems, & de la maniere de les faire*, 497
CHAP. III. *Du tems de planter les figuiers, & de la culture véritable de leurs marcottes*, 504
CHAP. IV. *De la maniere de rencaisser les figuiers*, 516
CHAP. V. *Des formes qui conviennent le mieux aux figuiers, & de leur taille*, 519
CHAP. VI. *De la maniere de paliſſer les figuiers, & d'autres ſoins qui leur ſont néceſſaires*, 533
CHAP. VII. *Des differentes eſpeces de figues*, 538
CHAP. VIII. *Raiſons qui obligent de prendre certains ſoins qu'exigent de nous les figuiers, &c.* 545

CULTURE PARFAITE
DES
JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

De l'ordre qu'il faut tenir pour construire & dresser un Jardin fruitier & potager, de sa situation, & des aspects du Soleil qui lui conviennent le mieux.

MAISTRE JACQUES.

MAINTENANT que vous êtes dans un âge un peu avancé, mon fils, que votre inclination vous porte au Jardinage, & que vos forces vous permettent d'embras-

ſer cette profeſſion que j'exerce depuis quarante ans ; je ſuis bien aiſe de vous donner là-deſſus toutes les inſtructions qui vous ſont néceſſaires, avec d'autant plus de raiſon qu'il y a long-tems que vous me preſſez de vous donner ces marques de ma tendreſſe paternelle.

BERTRAN.

Il eſt vrai, mon pere, que la culture des Jardins fruitiers & potagers a toujours eu pour moi beaucoup de charmes, & que vous me ferez un plaiſir inſigne de me dire là-deſſus tout ce que cet Art exige d'un Jardinier pour le mettre dans ſa perfection : vous ſçavez les converſations que nous avons eûës ſur cette matiere ; mais comme elles n'ont point été ſuivies, & que les idées par conſéquent que j'en ai dû concevoir ne peuvent qu'en être confuſes ; je vous prie aujourd'hui que je me ſuis établi un plan régulier de tout ce que cette partie du Jardinage peut contenir, de vouloir bien me répondre ſur tout ce que je vais vous demander. Qu'appellez-vous un Jardin fruitier & potager ?

M. J. C'eſt un eſpace de terre plus ou moins grand, qu'on deſtine pour y élever

toutes sortes d'arbres fruitiers, & pour y cultiver des herbes potageres de toutes les especes.

B. Que croyez-vous qu'il faille observer dans la construction des Jardins de cette nature ?

M. J. Plus de choses qu'on ne s'imagine, mon fils ; premierement, il faut avoir égard à la situation, c'est-à-dire, prendre garde que l'endroit où l'on veut placer le Jardin ne soit point dans un fond sujet aux inondations, ou aux ravines d'eau ; il ne faudroit que cela pour détruire tout le travail qu'on y auroit fait ; observer autant qu'on pourra, que le terrain ne soit point impratiquable, que l'entrée en soit d'un abord facile, tant pour la commodité du transport des fumiers, & autres choses nécessaires, qu'afin que le Maître puisse visiter aisément son potager, quand il lui plaît.

Il faut surtout éviter la proximité des grands arbres du côté du Soleil levant, ou du Midy, telle qu'est celle des ormes, des chênes & des noyers ; n'y ayant rien de plus préjudiciable à tous les plans generalement qu'on met dans les Potagers, que l'ombrage que ces arbres y donnent : car leurs racines venant par succession

de tems à tracer fort au loin, conſommant toute la meilleure ſubſtance dont la terre qui les contient puiſſe être ſuſceptible.

Que cet ombrage vienne de quel côté que ce ſoit des deux aſpects du Soleil dont nous avons parlé, il eſt toujours très-pernicieux aux plantes potageres; s'il ſe forme au midy, le vent qui en vient brûle en Eté toutes les herbes, & bien ſouvent grille les feuilles des arbres, & endommage les fruits; ſi c'eſt du côté du levant, les roux-vents qui en proviennent, brouiſſent toutes ces productions & les perdent.

Voilà les riſques que courent ces plans, quand par la malhabilité de ceux qui veulent ſe mêler du Jardinage, & qui n'y entendent rien, les Jardins potagers ſe trouvent dans ces mauvaiſes ſituations: ce qui arrive ſouvent par le caprice de la plûpart de bien des gens qui s'imaginent, parce qu'un plan qu'ils auront fourni ſera deſſiné délicatement ſur du papier, & plaira aux yeux, que le Potager qui en fait partie, & qu'ils auront très-mal placé, ſera dans la meilleure aſſiette du monde; ils ſe trompent; il faut de l'experience dans ces ſortes d'ouvrages, & une pratique de longue main pour y bien réuſſir.

B. Je comprens fort bien ce que vous dites, & vous avez bien raison. Mais continuez un peu, je vous prie, à m'expliquer cette matiere à fond.

M. J. Quant à l'endroit plus ou moins près de la maison où le Potager puisse être situé, on n'en dit rien positivement, parce que cela est indifferent, & que les dépendances des maisons se mettent où le terrain du lieu, ou bien l'assiette du bâtiment le permet.

Après la remarque que je viens de faire sur la situation mauvaise qu'il falloit éviter de donner aux Potagers; voici celle, autant que mon experience me l'a fait connoître, qui leur convient le mieux. Un endroit un peu en pente fait merveille pour cela, au lieu que l'eau dans une assiette plate, étant sujette à y séjourner, gâte la racine des arbres, & fait croître la mousse à leurs tiges & à leurs branches. La pente qui regarde le midy est la plus favorable, parce qu'elle est à l'abri du nord; quoique nous en voyions à cette derniere exposition où tout réussit assez bien: il y en a qui préferent, en fait de Potagers, les valons aux mi-côtes; il est vrai que les herbages & les légumes y croissent en bien plus grande abondance

que dans celles-ci ; mais elles n'y acquerent pas un si bon relief que dans les autres. Les fruits y sont plus grossiers, d'une chair moins délicate, & y meurissent plus tard, outre que ces fruits n'y prennent pas un si beau coloris.

B. N'y a-t-il pas autres choses à considerer que ces situations ?

M. J. Oüi, sans doute : car il faut encore que la terre en soit ou naturellement bonne, ou artificiellement.

B. Qu'entendez-vous par ces deux mots ?

M. J. C'est-à-dire, par le premier, que le fond qu'on destine pour placer un Jardin potager soit bon de lui-même, que ce soit une terre remplie de substance & abondante en sels ; afin que dans la végétation toutes les plantes qui lui sont commises, y prennent un accroissement parfait ; & par le terme d'artificiellement, on veut faire entendre qu'au cas que le terroir où l'on souhaite dresser un Jardin potager, ne soit pas tel qu'on vient de l'expliquer, il faut avoir recours à la fouille. Je vous dirai dans le chapitre suivant ce que c'est, comment elle se fait, & de quelle utilité elle est.

Mais, mon fils, au cas que la terre ne

se trouve pas si bonne qu'on le souhaiteroit, on peut encore l'améliorer par le moyen des fumiers ; je réserve aussi à en parler avec les fouilles des terres, qui, quoiqu'elles ne soient pas toutes comme il seroit à désirer, ne laissent pas souvent d'être employées pour des Potagers ; parce qu'on sçait d'ailleurs remedier à leur mauvais temperament : outre qu'il seroit bien fâcheux, s'il ne falloit pour ces sortes de Jardins, que des terres fort substantielles ; que feroient donc ceux dont les maisons sont situées dans des fonds très-médiocres ; l'industrie de l'homme a trouvé des moyens de suppléer à tous ces défauts, & c'est ce qui fait l'agrément du jardinage.

CHAPITRE II.

De la connoissance & du choix des terroirs propres aux Jardins potagers, de leur figure, ordonnance & distribution.

BERTRAN.

VOilà déja, mon pere, une idée assez complette de la situation & des aspects qu'on peut donner aux Jardins fruitiers & potagers, & de l'ordre qu'on peut tenir quand on veut en construire. Je voudrois sçavoir à present, lorsqu'on a, ou à peu près, trouvé la situation & les aspects du Soleil qui leur conviennent le mieux, quel ordre il y faut ensuite garder.

MAISTRE JACQUES.

Il est bon d'en examiner le terroir, non pas tout-à-fait à la rigueur; parce que, comme je vous ai déja dit, si on ne vouloit s'arrêter en cela qu'à des fonds tout-à-fait heureux, on se trouveroit bien

ſouvent hors d'état de pouvoir faire des Potagers ; mais comme l'experience contraire en cela m'a juſques ici détrompé, il faut ſe ſervir de la terre qu'on trouve, à moins qu'elle n'ait des défauts incorrigibles, telle qu'eſt la terre d'argile ou celles qui ſont trop brûlantes par la trop grande quantité de pierres qu'il y a : alors il vaut mieux abandonner le deſſein que de l'entreprendre, car il n'y a nul avantage.

B. Mais je ſuppoſe qu'il y ait lieu de pouvoir faire un Jardin potager dans quelque fond de terre que ce ſoit, comment connoître ſi elle eſt bonne ou non ?

M. J. Sans tomber ici dans le détail de pluſieurs chimeres que ſe ſont formées là-deſſus, ceux qui ont traité des qualitez bonnes ou mauvaiſes des terres, il ſuffit qu'elle ſoit noirâtre, ſablonneuſe, jaunâtre, ſi vous voulez, ſubſtantielle, point trop graſſe, comme de la terre à Potier, point trop legere ni aride, tel qu'eſt le ſablon ; car toutes ces ſortes de terres ſont entierement dépourvûës de ſels néceſſaires à la végétation : Si on en trouve qui ſoient entre ces deux extrêmitez, c'eſt-à-dire, médiocrement bonnes ; de quelque nature qu'elles ſoient, on pourra s'en ſervir.

B. Eſt-il beſoin que ces fonds de terres ſoient bien profonds?

M. J. Il y en a qui veulent abſolument qu'ils ayent trois pieds de profondeur ; afin, diſent-ils, que les arbres & les groſſes plantes potageres profitent, & que faute de cette profondeur toutes ces plantes ne font que languir au bout de ſix années après y être plantées. Pour moi je trouve que c'eſt établir une maxime un peu trop rigoureuſe ; & n'en déplaiſe à ceux qui l'ont établie, je dirai au-contraire ce que l'experience tous les jours me prouve en mille endroits differens; que deux pieds d'une terre remuée, comme je le dirai, peuvent ſuffire pour avoir un bon Jardin fruitier & potager. Que s'il y en a moins, qu'on ne doit point ſe rebuter, la fouille & de la maniere que je preſcrirai de la faire, ſuppléera au défaut. Il faut ſe ſervir de ſon fond, tel qu'on l'a ; pourvû, encore un coup, qu'il ne ſoit ni d'argile, trop lourd, trop humide, & trop froid, ni trop leger. On peut s'arrêter encore aux terres fortes & franches, pourvû qu'on ſçache leur donner à propos les labours pour les ameublir.

B. Ce que vous venez de dire ſur le

choix & la connoiſſance des terres eſt fort intelligible : mais après les avoir examinées, comme vous l'avez marqué, & qu'on s'eſt fixé à quelqu'une ; que faut-il faire pour donner à un Potager une belle figure, pour le bien ordonner, & en faire une diſtribution qui ſoit agréable ?

M. J. Comme les Jardins potagers ſont ſuſceptibles de pluſieurs ſortes de figures, que cela dépend en partie de l'aſſiette où ils ſont, & du génie de celui qui en ordonne la conſtruction, on ne peut là-deſſus preſcrire des regles poſitives ; il faut y avoir un certain goût que bien du monde croit avoir, & qu'il n'a pas, qu'il peut néanmoins trouver avec le tems, pourvû qu'il y faſſe toute l'attention poſſible.

Outre cela, les Potagers demandent dans leur diſtribution une ſimplicité qui plaiſe, point de colifichets, ſous l'idée de les rendre agréables à la vûë : comme par exemple, il y en a qui s'imaginent faire merveille que d'y mettre des plates-bandes bordées de buis, & dans le milieu des ifs de diſtances en diſtances, & qui y ordonnent du gazon. Ils agiſſent en cela comme ſi un Architecte qui a une maiſon qu'il auroit ſimplement bâtie, ajoutoit quelques ornemens d'architecture, qui

voudroient quelque chose de plus noble, & de plus grand; ce que je dis, est pour avoir vû d'habiles connoisseurs en Jardins qui blâmoient fort ces desseins, qui sont non-seulement à blâmer, mais à rejetter comme des plans très-préjudiciables aux Potagers; outre que ce n'est point du tout sçavoir le jardinage que d'en agir de la sorte.

B. Dites-moi donc, s'il vous plaît, à present ce qu'il convient faire pour avoir un Potager qui soit beau & bien utile?

M. J. Il faut d'abord commencer par le faire entourer de murs de neuf pieds de hauteur sous le chaperon. La raison en est qu'étant ainsi bâtis, on peut tout du long y mettre un espalier d'arbres nains, & à mi-tiges, au lieu que lorsque les murs n'ont que six à sept pieds, les mi-tiges n'y peuvent entrer, d'autant que lorsque ces arbres ont atteint six ou sept ans, il faut y trop assujettir leurs branches par la taille, ce qui les perd. Huit pieds sous le chaperon peuvent encore suffire.

Ces murs sont construits comme il plaît à ceux qui les font faire, les matériaux, & la matiere qui les lie sont indifferens pour notre sujet. Liberté toute entiere là-dessus.

B. Mais n'y a-t-il point de certaines figures qui leur ſoient plus propres les unes que les autres?

M. J. Il n'y en a point de certaines, comme on a déja dit, ni de déterminées abſolument; puiſque c'eſt l'aſſiette du terrain qui doit ſervir de regle là-dedans, quoiqu'il y ait des Auteurs qui ont voulu prononcer ſouverainement là-deſſus, mais ils n'ont pas été ſuivis; & tout ce qu'on peut dire contre les amateurs de colifichets, en fait de Potagers, eſt qu'il en faut bannir au-dedans les figures de découpez, de diagonales, de ronds, d'ovales, de triangles, de pentagones & autres. Voici ce qui y convient le mieux après que les murs de l'enceinte ſont conſtruits.

Avant néanmoins que de rien tracer des compartimens qui y ſont en uſage, il faut placer la meloniere; c'eſt-à-dire, un endroit pour y mettre les couches, & qui ſert auſſi comme d'une pépiniere pour élever les premieres herbes ou herbages qui doivent ſe manger dans la nouveauté.

L'eſpace de terre deſtiné pour cela, ſe prend tant & plus grand que le Potager a d'étenduë, qu'on a de fumier à y em-

ployer, & besoin de plans qui en sortent pour la fourniture de la maison, & en tenir le Jardin garni.

Le mur qui regarde le plus le midy, soit à plomb, soit de travers, est celui qu'on doit choisir pour cela : à quatre jusqu'à six toises de ce mur, on en fait faire un autre de trois pieds & demi, qu'on finit par un chaperon, si on veut, ou par des tablettes de pierres, ou de briques, qui sont des paremens de maçonnerie bien plus propres que les précedens.

On ne sçauroit dire l'agrément que ces sortes de melonieres donnent à un Jardin potager, surtout quand les murs sont ornez de treillages, ils ôtent le vilain aspect des fumiers, & des terraux entassez, ce sont des brisevents à l'épreuve des orages, & à travers lesquels les mauvais vents ne passent point.

Dans ces melonieres & le long des murs de neuf pieds, & qui regardent le midy, il faut dresser des ados, qui ne sont autre chose en fait de jardinage que de la bonne terre jettée contre un mur à la hauteur de trois pieds, & taillée tout du long en talus de la largeur de quatre pieds, se terminant dans le bas environ à trois pouces de haut, qu'on borde de

planches épaiſſes de deux doigts, pour empêcher que la terre de ces ados ou talus, comme on voudra dire, ne tombe dans le ſentier.

Ces ados ainſi taillez, ſont propres pour y mettre des fraiſes, qui devancent beaucoup en maturité celles qui ſont plantées en d'autres endroits moins frapez du Soleil. Il y en a qui pour preſſer davantage cette maturité, y font faire des chaſſis de verre pour les couvrir & les garantir par-là des froids & des pluyes froides de la nouvelle Saiſon qui les morfondent; d'autres ſe ſervent de ces ados pour ſémer des pois hâtifs, qui font merveille à cette expoſition.

B. Je conçois aſſez déja quel peut être l'ornement que cette piece de Jardin donne à un Potager, & l'utilité dont elle lui eſt; mais bornez-vous-là toute la beauté & la magnificence que demande la conſtruction d'un beau Potager.

M. J. Non vraiment, voici d'autres dépenſes à ce ſujet qui ſont bien plus conſiderables pour ceux qui ſont en état, & qui veulent les faire; il y a les Potagers coupez qu'on appelle ainſi, parce que l'étenduë de leur terrain compoſe pluſieurs Jardins, ſéparez les uns des autres par

des murs. Ces Jardins ſont plus ou moins grands que tout le terroir enſemble eſt plus ou moins ſpacieux : mais les plus grands ne doivent guéres exceder vingt ou vingt-deux toiſes d'un mur à l'autre, s'ils ſont quarrez, & autant dans ceux qui ſont oblongs du côté où ils ont le plus d'étenduë.

Ceux qui déſirent encore pouſſer leurs dépenſes plus loin, font faire des terraſſes à leurs Potagers : il eſt vrai que cela ne ſe remarque guéres que dans les maiſons de quelques Princes, de quelques gros Seigneurs, ou de quelques riches Partiſans.

Ces terraſſes ſe forment par le moyen de petits murs hauts de quatre pieds qu'on dreſſe le long des grands à ſept ou huit pieds de diſtance, & entre leſquels on tranſporte des terres juſqu'à la hauteur des premiers : Cela double les eſpaliers, tant à pepin qu'à noyau, & rend un Potager tout des plus magnifiques, ſurtout quand ces murs ſont ornez de treillages.

On peut, ſi l'on veut, conſtruire de ces terraſſes dans toutes les pieces du Potager, hors dans la meloniere, ou bien on n'en met que dans le premier quarré d'entrée

d'entrée, cela dépend de la fantaisie : au reste ces Potagers sont toujours beaux, quand la distribution en est bien entenduë; ce qui est le propre d'un génie particulier en cet Art, que doit avoir celui qui entreprend un ouvrage de cette nature, & il est rare d'en trouver qui le fasse sans défaut.

C'est un agrément particulier, il est vrai, quand la principale entrée du Potager est bien placée, comme quand elle se rencontre justement au milieu de la partie qui a le plus d'étenduë; ensorte qu'on ait d'abord en vûë une belle & longue allée qui coupe tout le Jardin en deux parties égales.

Cette entrée ne frapperoit pas si bien la vûë si elle se trouvoit dans la longueur, de maniere que ce fût la face la plus courte qui se presentât aux yeux en entrant : ces deux remarques que je vous fais faire ici, mon fils, ne regardent que les Jardins qui ne sont point coupez : Car pour ceux qui le sont, il n'importe où cette entrée soit placée, pourvû qu'en entrant on ne se laisse point casser le nez dans une des plates-bandes du quarré.

B. Sont-ce-là, mon pere, toutes les observations que vous pouvez me don-

ner sur la construction d'un Potager non-coupé?

M. J. Il est donc question de faire d'abord attention à ce que je viens de dire, touchant la principale entrée : car c'est de-là souvent que dépend la maniere de sçavoir cacher quelque défaut médiocre; comme, par exemple, si dans un quarré oblong une des faces en largeur étoit plus étroite que l'autre, tirant en quelque façon à la figure lozange; en plaçant l'entrée dans cette face, à peine s'appercevroit-on de cette petite irrégularité, qui seroit plus sensible, si la vûë étoit bornée par les lignes retreciſſantes qui contraindroient la place; comme il arriveroit, en disposant l'entrée dans la face la plus large.

Au défaut de ces avantages il faut tâcher de dédommager les yeux par quelque chose d'agréable; & cela sera si, par exemple, ne pouvant placer la porte ailleurs que dans une encoignure, il se présente d'abord un grand & bel espalier le long d'une allée bien nette, bien dressée, & spacieuse, autant que le terrain pourra le permettre : car il est certain qu'un pareil objet dans un Potager, frappe toujours si agréablement la vûë, qu'on ne

trouve point de difformité dans le reſte; & quand tout ce qu'on vient de dire eſt bien obſervé, on ſe met en devoir de mettre le terrain à uni après en avoir fait faire la fouille.

CHAPITRE III.

De la foüille des terres, & comment la faire conformément à leur nature. Maniere de mettre le terrain à uni.

MAISTRE JACQUES.

C'Eſt ici, mon fils, un des travaux le plus important qu'il y ait pour le jardinage, peu de gens en connoiſſent veritablement l'effet; & la plûpart s'imaginent qu'une tranchée ouverte à l'ordinaire, & comblée comme de coutume, opere la même choſe qu'une fouille faite dans les regles; il y a cependant bien de la difference. La voici, écoutez-moi bien.

Dans une fouille de terre faite comme il faut dans un Jardin, & comme je vous dirai dans la ſuite qu'on s'y doit compor-

ter ; la terre qu'on remuë doit changer de place, & le dessous devenir la superficie. Or il faut sçavoir pour certain que la terre de dessus est celle qui fournit toujours les sels nécessaires aux plantes pour les faire végeter, & qu'à force qu'il en part, elle s'épuise à la fin ; que celle qui est au-dessous, & hors de la portée des influences du Ciel qui la font agir, en est toute empreinte, & que ces sels n'attendent qu'un secours pour être portez aux racines des plantes, & les faire croître. Cela supposé, mon fils, comprenez bien tout ce que je vous dis, la terre de dessous d'un champ qu'on a fouillé, devenant celle de dessus, & la chaleur du Soleil avec les pluyes venant à en dissoudre les parties, & à les mouvoir, il s'ensuit que toute cette abondance de substance qui y est, opere de merveilleux effets dans la végétation ; ce qui n'arrive pas quand la terre de superficie, qu'on tire d'une tranchée, devient la même lorsqu'on la comble.

BERTRAN.

Je conçois fort bien, mon pere, votre raisonnement ; mais dites-moi, je vous

prie, ce que vous entendez veritablement par fouille de terre.

M. J. C'eſt en fait de jardinage un changement d'une place à l'autre qu'on fait des terres dans une tranchée, en mettant celle de deſſus deſſous : comme je vous l'ai dit, c'eſt un très-bon expédient pour rendre une terre fertile, (je ne puis trop vous le répeter) d'autant que la terre de ſuperficie qui eſt épuiſée de ſels pour avoir été occupée à nourrir les plans, étant miſe deſſous, celle de deſſous qui eſt de même nature étant jettée deſſus ; celle-ci, qui eſt comme une terre neuve, reçoit des influences de l'air les diſpoſitions néceſſaires pour agir efficacement à l'égard des plantes qui lui ſont commiſes.

B. De quelle maniere ce travail ſe fait-il ?

M. J. Voici comment. L'eſpace de terre choiſi pour être fouillé, on fait une tranchée profonde, tant qu'il y a de bonne terre, & cette terre qu'on ôte eſt jettée devant ſoi, ce qui fait déja comme une eſpece de foſſe de quatre à ſix pieds de large, & autant de longueur, qu'on remplit d'autant de terre, priſe ſucceſſivement, ce qui fait encore une autre foſſe, au ſujet

de laquelle on agit comme à l'égard de la premiere ; on travaille ainſi juſqu'au bout du terrain qu'on veut fouiller, où il y reſte une foſſe à remplir ; & on ſe ſert pour cela de celle qui ſort de la premiere tranchée, on l'y fait porter dans des brouettes, ou dans des hottes, après quoi une terre ainſi remuée ne ſçauroit manquer de bien faire.

On fouille un terrain par tranchée, quand on ne veut ainſi préparer que des plates-bandes : car lorſqu'on deſtine pour cela un grand eſpace de terre, on met de front autant d'hommes qu'on le juge à propos pour faire cette fouille ; de plus il faut remarquer qu'il eſt inutile de fouiller les allées d'un Potager, ces parties de Jardin ne pouvant être aſſez batuës pour empêcher que les méchantes herbes n'y croiſſent.

B. Creuſe-t-on bien avant les foſſes dont vous venez de parler ?

M. J. C'eſt ſelon, comme on a déja dit, qu'on y trouve de bonne terre ; mais cette fouille dans les meilleurs fonds ne doit point deſcendre à plus de trois pieds : ſi le terrain ne fournit que deux pieds, il faut prendre d'abord un pied de ſuperficie après avoir ouvert la premiere foſſe,

& la jetter dedans également partout, puis fouiller l'autre pied de terre, & la reprendre de même que la premiere, après quoi on pioche dans le fond de cette derniere foſſe environ un demi pied, qu'on laiſſe dedans, & qu'on recouvre comme on a commencé.

L'experience de fouiller ainſi la terre, a fait connoître combien cette méthode étoit profitable pour les plans, même dans les plus mauvaiſes terres.

B. Mais pour faire qu'un Jardin fruitier & potager ſoit bon, combien faut-il que la bonne terre ait de profondeur?

M. J. C'eſt ce qu'on ne ſçauroit déterminer au juſte, quoiqu'il y en ait qui ayent fixé abſolument cette profondeur à trois pieds; mais la pratique nous apprend tous les jours qu'où la terre eſt remplie de ſubſtance, un pied & demi, & deux pieds ſuffiſent, ſurtout quand le fond en a été bien fouillé.

B. L'effet des fouilles des terres dure-t-il long-tems?

M. J. Selon qu'elles ont plus ou moins de ſels: dans une bonne terre les plantes en peuvent ſentir l'effet pendant douze à quinze ans; & l'on remarque que ces ſels y ſont épuiſez, lorſque ce qu'on y commet

languit & dégénere; pour lors il seroit à propos de refouiller cette terre, c'est-à-dire, de prendre un quarré de ce Potager une année & lui donner cette façon, & un autre dans la suite, ainsi successivement jusqu'à ce que tout le terrain propre à contenir les plantes ait été fouillé.

Dans un fond médiocrement bon l'effet d'une fouille bien faite peut durer huit ou dix ans, après quoi il est à propos de la recommencer piece par piece, comme on vient de dire.

B. Quand la fouille d'un Potager qu'on fait à neuf a été achevée, ce qui bouleverse, comme on le peut croire, tout le terrain, quelles mesures y prend-on après?

M. J. On songe à l'unir, pour en tracer après les compartimens qui y conviennent, & pour cela il faut d'abord examiner de l'œil tout le terrain, & voir de quel côté est la pente, afin de tâcher à la lui conserver, ne fut-elle que comme imperceptible; d'autant qu'elle est toujours nécessaire à un Potager pour en faciliter l'écoulement des eaux.

Pour mettre la terre à uni, les uns se servent d'un niveau de mathématique; & les autres, tels que sont les Jardiniers, employent

employent pour cela des jalons, qui ne sont autre chose que des piquets d'échalas, ou autre bois de cette grosseur qu'on pique en terre, dans les défauts du terrain, & qu'on vise de l'œil de l'un à l'autre, pour voir de combien ces défauts peuvent être grands, afin d'ôter de la terre de ces endroits, ou d'y en rapporter, s'il en est besoin. Nous ne donnerons point ici d'instructions sur cet Art qui regarde le nivellement; il faut voir pour cela les Livres qui en traitent, ou s'en faire instruire par le secours des Mathématiques, c'est la voie la plus sûre.

CHAPITRE IV.

Comment améliorer la terre d'un Potager, supposé qu'outre la fouille qu'on y auroit faite, on voulût encore y contribuer par le secours des fumiers.

BERTRAN.

MAis, mon pere, une fouille suffit-elle dans toutes sortes de terres pour les rendre absolument bonnes : car,

enfin il y en a de bien meilleures les unes que les autres, & ne peut-on rien faire autre chose dans un Potager pour le rendre propre à recevoir heureusement toutes sortes de plans?

MAISTRE JACQUES.

Il arrive souvent qu'il y a des personnes qui ne voulant rien épargner dans les ouvrages de cette nature, ne se contentent pas de faire fouiller leur terrain; ils y font encore mêler du fumier. Ce secours à la verité est quelquefois bien nécessaire dans les terres médiocres: on peut aussi très-bien s'en passer dans celles qui sont bonnes: mais quoiqu'il en soit, l'usage n'en peut être qu'avantageux; si on veut néanmoins s'épargner cette dépense, on le peut sans risque.

B. Dites-moi donc, s'il vous plaît, quels sont les fumiers propres pour engraisser un Jardin?

M. J. Il n'y en a point qui n'y soient propres, pourvû qu'on sçache les y employer à propos & conformes à leur nature.

B. Qu'entendez-vous par ce mot de nature?

M.J. En terme d'Agriculture, lorſqu'on parle de nature par rapport aux terres ou aux fumiers, on entend le tempérament dont ces corps ſont compoſez ; leſquels tempéramens, comme choſes naturelles, étant ſujets à altération, ont beſoin ſouvent d'un ſecours étranger pour corriger les défauts dans leſquels ils tombent.

Et pour parler d'abord des fumiers dont on a coutume de ſe ſervir dans le jardinage, on en compte de cinq ſortes ; ſçavoir, le fumier de cheval, celui de mulet, celui d'âne, celui de mouton & de vache.

Le fumier de cheval convient aux terres humides & froides ; d'autant qu'il les deſſeche, & aide aux ſels, dont elles ſont empreintes, à agir plus efficacement qu'ils ne feroient, & leur fait perdre cette humidité ſuperfluë, qui loin d'avancer la végétation dans les plantes, ne fait que la ralentir.

Le fumier d'âne & celui de mulet ont la même proprieté, & bien ſouvent auſſi on les met enſemble. Le fumier de mouton eſt gras, & réuſſit très-bien dans les terres legeres : cette graiſſe qui eſt proprement parlant, l'endroit d'où exhalent

les sels qu'il renferme, rendent cette terre substantielle, & par conséquent très-féconde. Pour celui de vache, il est aussi fort rempli de parties capables de contribuer beaucoup à l'accroissement des plantes, & convient aussi aux terres legeres, qui sont corrigées de leurs défauts par cet amandement. En voici encore quelques-uns qui ont leur merite particulier, comme, par exemple, les écurures de mare, & les bouës ramassées. Ces engrais sont propres dans les terroirs extrêmement legers, & d'où les sels sont beaucoup volatiles, & par conséquent sujets à s'épuiser en peu de tems : mais auparavant que de les y mettre, il faut avoir eu la précaution de les avoir laissé jetter toute leur humidité ; car cette eau qui en sort ne seroit capable que de produire un très-mauvais effet.

B. Mais posons le cas que bien des gens ayent besoin d'améliorer leurs Jardins, & qu'ils ayent des fumiers qui y conviennent ; comment faut-il faire pour les employer utilement ?

M. J. On n'employe guéres le fumier de cheval qu'il ne soit consommé par le moyen des couches où il se réduit en terreau, si ce n'est dans des fonds extrême-

nent humides, où on le répand tout entier sur la terre, pour ensuite l'enterrer par le moyen d'un labour qu'on y donne avec la bêche.

C'est ordinairement au commencement de l'Hyver qu'on s'adonne à ce travail, afin que le fumier, quoiqu'en cet état fort peu substantiel par lui-même, opere en ces sortes de fonds, ce qu'on attend alors des sels qui s'en détachent par le moyen des influences de l'air qui tombent dessus, & qui les entraînent.

A l'égard des autres fumiers, leur usage ordinaire est de les employer tout entiers, en les épanchant sur la superficie de la terre, & de les enterrer après, ainsi qu'on vient de le dire à l'article du fumier de cheval.

Il y a encore la cendre de lessive qu'on tient avoir des sels subtils, & très-propres pour faire mouvoir le suc nourricier au-dedans des plantes. Mais lorsqu'on veut en user, il faut que ce ne soit que dans des terres fortes.

Ce n'est pas qu'il n'y ait des terres qui produisent assez d'elles-mêmes sans ces secours étrangers; heureux sont ceux qui pour partage ont des fonds de cette nature pour y dresser des Jardins fruitiers

& potagers ; ils ſont exempts de bien des dépenſes que d'autres ſont obligez de faire pour la réuſſite de leurs plans.

CHAPITRE V.

Des treillages & de la maniere d'en faire de pluſieurs ſortes propres pour les Potagers, avec quelques avis là-deſſus, pour ne pas s'y laiſſer tromper par les Ouvriers, tant pour le prix qui regarde ces ouvrages, qu'à l'égard des défauts qui peuvent y ſurvenir.

BERTRAN.

APrès avoir fait un détail juſqu'ici de l'ordre qu'il faut tenir pour bien dreſſer un Jardin fruitier & potager, & être enfin venu juſqu'au nivellement des terres ; que convient-il faire après cela ?

MAISTRE JACQUES.

Toutes les parties d'un Jardin potager étant achevées, comme je vous l'ai dit,

on ſonge à en faire les treillages ; mais pour ſe rendre ici utile à toutes ſortes de gens amateurs du jardinage, & dont les moyens ſont plus ou moins ſuffiſans pour faire ces dépenſes, je vais d'abord tomber dans le détail de tous les treillages qui peuvent ſeulement entrer dans un Potager ; afin que les regardant plutôt par rapport à leur utilité, qu'à l'ornement dont ils ſervent dans les Jardins, les eſpaliers ne ſoient pas fruſtrez d'un avantage, qui contribuë en partie à leur beauté.

Un treillage bien fait eſt un ouvrage plus difficile qu'on ne croit, il y a peu de gens qui y réuſſiſſent, & beaucoup d'ignorans en cet Art qui s'imaginent y être des plus habiles : à entendre parler la plûpart de ceux qui courent les ateliers, ils ſçavent tous le treillage, & à peine en voit-on qui peuvent tourner un fil de fer comme il faut ; ils s'imaginent qu'il n'y a qu'à prendre des échalas, en faire des traverſes, & y coudre des montans, ſans ſe mettre en peine ſi les mailles ſont égales, & ſi le bois eſt dreſſé comme il faut, qui ſont les deux points eſſentiels pour bien dreſſer un treillage. Quelques-uns pour dreſſer des échalas, portent de

faux coups de serpe, ce qui les rend très-difformes : d'autres, crainte de tomber dans ce défaut, employent les échalas, comme ils les trouvent, se contentant seulement pour tâcher de corriger un défaut qui saute aux yeux, de les forcer un peu, en les attachant avec le fil de fer. De maniere qu'un treillage sorti des mains de tels Ouvriers, est tout inégal dans ses mailles, & fait voir des échalas tout bossus. Voilà pourtant nos habiles Treillasseurs ; prenez garde, mon fils, à ce que je vous dis-là : vous êtes jeune, mais ne faites jamais comme ces ignorans, n'entreprenez jamais ce que vous ne sçavez faire qu'imparfaitement.

Et pour entrer d'abord en matiere là-dessus, & commencer par les treillages les plus simples, & ceux par conséquent qui coutent le moins ; on en fait avec du cerceau, des échalas de saules, de chataigniers, ou de chênes.

Quand on se sert pour cela de cerceaux, il faut les prendre sous la main de l'Ouvrier avant qu'il leur ait fait prendre leur rondeur, & observer qu'ils soient bien droits, assez forts, point affamez dans toute leur longueur, & qu'ils ayent presqu'un pouce de large, & trois à quatre lignes d'épaisseur.

Pour les perches de saules dont l'usage est assez commun en bien des endroits pour faire des treillages, elles doivent avoir par le bas trois pouces de tour, & un & demi du moins à l'autre bout, dans une longueur de sept à huit pieds : il faut en ôter l'écorce incontinent après qu'elles sont coupées, qui est le tems où leur bois est en séve, & que cette écorce s'enleve sans adhérer au bois; parce que le saule ainsi mis en œuvre ne dureroit pas long-tems, s'il n'étoit écorcé, à cause des vers qui s'engendreroient entre le bois & l'écorce, ou la pourriture qui y surviendroit par le moyen de l'eau qui s'y insinueroit, & qui y séjourneroit trop de tems.

Les perches de chataignier se font par la fente, elles doivent être bien droites, épaisses partout d'un bon pouce, & point oudries ; on s'en sert de planées & non planées.

Quant aux échalas de quartier, & qui sont ceux qu'on employe pour les beaux treillages, il les faut choisir d'un bon bois, sans aubier, bien droits, d'un bon pouce d'équarrissage, longs depuis six jusqu'à neuf pieds. Il y a encore de certains grands échalas de douze pieds,

qu'on appelle des *Perches*, qui n'ont guéres plus de six à huit lignes en quarré, & dont on s'accommode fort bien pour des treillages communs : ce qui arrive principalement dans les Provinces, où il suffit qu'on ait un treillage bien ou mal fait pour palisser des arbres.

Cette invention est la meilleure de toutes, & la plus commode, qui dure le plus & qui est de moindre entretien pour les Jardiniers. Il est question à present de sçavoir comment se font ces treillages.

B. Je ne doute pas que le détail dans lequel vous allez descendre là-dessus, ne plaise à beaucoup de gens qui seront bien aises d'y trouver des moyens de ne s'en point laisser impose en cela par des Treillassiers.

M. J. Un treillage, proprement parlant, est un tissu de plusieurs échalas mis de maniere qu'ils forment des quarrez, depuis quatre jusqu'à huit pouces de largeur sur tout sens. Voici comment il se travaille.

Soit cerceaux ou perches de saules, (c'est par ces treillages communs que nous commencerons) on aura soin de les choisir, comme on a dit ; cela observé,

il faut faire ſceller dans le mur des crochets de fer avec du plâtre, de trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & placez au cordeau, afin d'être ſur un alignement bien droit. Au lieu de crochets, il y en a qui ſe ſervent d'os de pieds de mouton qu'ils font ſceller & aligner de même, & ſur leſquels on poſe les traverſes de perches dont ils veulent ſe ſervir, puis des montans du même bois.

Quand les premieres perches ſont miſes, on en place d'autres de même maniere à huit pouces l'une de l'autre; ce qui forme un quarré, ou une maille de cette largeur ſur tout ſens, qui eſt celle qu'il faut pour le treillage d'un Potager, & la plus commode pour paliſſer les arbres.

Quand on fait cette ſorte d'ouvrage, il eſt bon pour y travailler juſte, d'avoir toujours en main avant que de poſer les perches, une meſure de huit pouces, & marquer ſur les traverſes les diſtances juſtes où les montans doivent être placez. Afin que les derniers ſoient attachez bien droits, on prend un plomb qu'on tend par le haut de la perche, & qu'il faut ſuivre juſte du haut en bas où il tombe, & par ce moyen on ne peut manquer de faire une maille quarrée.

Ceux qui ne veulent point faire de dépense à ces treillages, se contentent de les faire attacher avec des osiers, qui étant bien tournez durent ainsi deux ans : mais pour le plus sûr, il faut tous les ans les repasser des yeux, pour voir où ces ligatures manquent, & y en remettre de nouvelles ; cela empêche que le treillage ne tombe sitôt en ruine ; & même il est encore bon de substituer des perches de saules ou de cerceaux à la place de celles qui paroîtront ne pouvoir plus guéres durer.

Au lieu de ces perches, on prend de celles de quartier de chêne, longues de douze pieds, qu'on rogne à neuf ; à l'égard seulement de celles qui doivent être posées droites, & qu'on appelle les montans, à cause du mur qui ne doit avoir que cette hauteur sous le chaperon.

On se sert encore pour cela (comme on a dit) d'échalas de chataignier depuis six jusqu'à neuf pieds de longueur, ces échalas sont fort propres pour ces ouvrages, & il y en a même qui les estiment autant que ceux de chêne.

On peut néanmoins dire que ceux-ci l'emportent sur tous les autres, tant pour la propreté que pour la durée, & on les employe differemment ainsi que les pre-

miers, c'eſt-à-dire, planez ou non planez.

B. Qu'entendez-vous par ces mots de planez?

M. J. J'entens des échalas unis & polis avec la plane : cet outil ſert à pluſieurs Artiſans pour planer leurs bois. Les échalas ainſi apprêtez ſont toujours très-propres, & il ne reſte plus pour les perfectionner avant que de les mettre en œuvre, que de les redreſſer; car il eſt fort rare dans les échalas de quartier qu'on ne trouve dans leur longueur quelque défectuoſité qui les rend comme boſſus en des endroits; c'eſt pourquoi il eſt bon de réparer ces défauts, ſi on veut que le treillage frape agréablement la vûë.

Et pour cela on prend une ſerpe de la main droite, & l'échalas de l'autre, qu'on poſe ſur un chevalet; enſuite tournant cet échalas du côté qu'il eſt courbe, & la courbure deſſous, on donne en biaiſant juſtement un coup de ſerpe dans le milieu du défaut; puis faiſant comme ſi on vouloit le rompre à cet endroit, on peſe ſur un bout tandis que l'autre eſt arrêté ſur le chevalet par un crochet de fer; cet effort redreſſe le bois par le moyen des deux éclats de l'entaille qu'on a faite, & qui

venant à se déplacer, donnent à l'échalas une autre forme qu'il n'avoit pas. Il est vrai qu'il faut être un peu versé là-dedans pour y bien réussir, & pour ne point, comme on dit, charcuter le bois; on voit bien de ces prétendus habiles, en fait de treillage, tomber dans ce défaut, qui est très-grand & fort préjudiciable à un échalas.

Quand on fait ces sortes de treillages, on ne les coud point avec de l'osier, on se sert de fil de fer, qui n'est point sujet à se gâter, & qui dure long-tems. Il se tourne avec des tenailles, & se coupe de même, un tour de main en fait l'affaire: & crainte que ce fil de fer par l'endroit où il est arrêté, ne blesse la main de celui qui paliſſeroit des arbres, on donne dessus un petit coup ou deux de la tête de la tenaille pour le rabattre.

B. Ce que vous venez de dire, mon pere, au sujet des treillages, est clairement expliqué; mais dites-moi, s'il vous plaît, si ce sont-là toutes les manieres qu'on ait trouvées pour cela?

M. J. Il y en a qui pour faire leur treillage plus propre, font scier du bois de deux pouces en quarré, & le font entailler & assembler par un Menuisier en forme

de chaſſis. Ces treillages ſont d'une terrible dépenſe, & durent bien moins que ceux qui ſont faits avec du bois de fente; parce que le bois ſcié ſe mouline & ſe pourrit promptement. On eſt auſſi entierement revenu de cette maniere de treillaſſer.

B. N'eſt-il point d'ailleurs quelque agrément qu'on puiſſe donner au bois qu'on employe pour l'embelliſſement d'un Jardin fruitier & potager, ou quelque ſecours étranger qu'on lui puiſſe apporter pour le faire durer plus long-tems?

M. J. Il y en a pour cela qui font ſimplement donner au bois une couche en huile; d'autres qui y font mettre une couche de blanc détrempé auſſi en huile; cela empêche que l'eau ne pénétre le bois, & ne le réduiſe en pourriture: d'autres pour plus grande propreté veulent que leur treillage ſoit peint en verd: ce qui eſt un des plus beaux ornemens qu'on puiſſe donner à un Potager; il faut une couche de blanc & deux couches de verd. Il y a des Peintres en ces ſortes d'ouvrages, qui ſçavent l'art de faire ce verd bien plus beau que d'autres; cette couleur étant ſujette à noircir ou à blanchir en peu de tems, quand la détrempe en eſt mal faite.

B. Mais si un Particulier vouloit faire faire des treillages pour un Potager, de quelques manieres qu'ils fussent, sur quel pied pourroit-il compter que cela lui reviendroit, à l'égard du prix, tant pour les Ouvriers que pour le bois?

M. J. C'est le prix de l'échalas, la longueur dont il est, & les differens Païs où l'on est, qui peuvent décider de ce fait; mais voici néanmoins certaines regles là-dessus, sur lesquelles on peut faire quelque établissement.

Car, par exemple, si l'échalas est de neuf pieds, qu'il n'y en ait que vingt-cinq à la botte, comme du côté de Paris, & qu'on veuille faire un treillage, dont les mailles seront de huit pouces, on en prendra deux bottes pour trois toises; & supposé que la botte de cet échantillon vale trente-six sols la toise d'échalas planez: on dit, les deux bottes à 1 liv. 16 sols chacune, valent 3 liv. 12 sols; & puis huit sols qu'on donne à l'Ouvrier pour chaque toise, font 1 liv. 4 s. Joignez cette somme aux 3 liv. 12 sols ci-dessus, cela fera 4 liv. 16 sols: Prenez le tiers de cette somme, qui fait trente-deux sols, ce sera le prix auquel reviendra la toise de treillage d'échalas de quar-

tier

tier planez, & à neuf pieds de long; s'il n'eſt qu'à ſix, il en faudra trois : ainſi du reſte. Voilà donc un pied ſur lequel on peut faire état pour un autre qui ſera de moindre prix : quand les échalas augmentent de prix, on augmente la façon du treillage à proportion.

Il y a encore outre cela les crochets de fer, & ce qui coûte pour les ſceller; il en faut trois pour ſoûtenir un échalas de neuf pieds, & trois rangées ſur un mur de même hauteur : ainſi ramaſſant toute cette dépenſe avec celle dont on vient de parler, il eſt aiſé de voir à combien chaque toiſe de treillage peut revenir.

Comme les échalas partout ne ſont pas à beaucoup près ſi chers qu'à Paris, ſurtout dans les Païs d'où on les tire, un Particulier ſans être obligé à une grande dépenſe, peut ſe ſatisfaire là-deſſus pour avoir un beau Potager.

On ſe ſert, ſi on veut, pour cela d'échalas de quartier ſimplement équarris, ſans être planez; les uns prennent pour cela, comme on a dit, des échalas de chataignier; & d'autres de ceux dont on a fait mention, qui coutent bien moins.

Ceux après cela qui ſont bien aiſes de faire encore la dépenſe de les faire ver-

dir, peuvent voir combien un Peintre leur demandera par toise, & additionner le tout ensemble, & ils verront à quoi le tout se montera par chaque toise.

B. Tout cela est fort bien. Mais supposé qu'un simple Particulier ait un Potager clos de murailles, & qu'il ne voulût pas y faire la dépense d'un treillage, comment faudroit-il qu'il fit pour trouver moyen de palisser ses espaliers?

M. J. On se sert de clous qu'on scelle dans le mur avec du plâtre, autrement ils n'y tiendroient point; ces clous sont mis de distance en distance, & sans presqu'aucun ordre : & quand on veut palisser les arbres, on prend des lisieres de drap qui entourent les maîtresses branches.

Autrefois cette maniere de palisser passoit pour la plus belle de toutes; mais aujourd'hui on en est revenu, il n'y a que ceux qui n'ont pas de quoi faire la dépense d'un treillage qui s'en servent, ou qui ne veulent pas la faire par ménage.

Les lisieres de drap sont préferables à celles de cuir; parce que le soleil & la pluye ne les gâtent point, & ne les font point retrecir.

Il y en a qui au lieu de clous font ſceller dans le mur des os de pieds de mouton pour y paliſſer les arbres, & qui au lieu de crochets de fer s'en ſervent ainſi pour ſoutenir leurs échalas; quand on veut un treillage ſimple, cette invention peut paſſer: ceux qui ſouhaitent s'en ſervir, doivent obſerver de ne leur donner que deux pouces de ſaillie; & ſi on ſe contente ſeulement de ces os pour paliſſer ſon eſpalier, on les fera ſceller à quatre ou cinq pouces eſpacez l'un de l'autre, afin qu'étant fort proches, ils ſe trouvent à propos pour y attacher les branches ſans les contraindre.

Cette ſorte de paliſſade a cet avantage qu'elle dure long-tems, & qu'elle n'eſt pas de dépenſe à entretenir: Dans les Païs où les os de mouton ſont rares & difficiles à amaſſer, on peut ne les mettre qu'à deux pieds les uns des autres, & y attacher de petites baguettes en forme de treillage pour paliſſer deſſus.

Un mur revêtu d'un treillage de cette nature ne frape pas à la verité bien agréablement la vûë, ſurtout quand les feuilles des arbres ſont tombées; mais comme chacun, & les plus raiſonnables mêmes reglent leur dépenſe ſur leurs moyens,

on ne contraint perſonne là-deſſus ; c'eſt pourquoi j'ai été bien aiſe de traiter de toutes les manieres dont on peut ſe ſervir pour paliſſer les arbres, afin que tous les Amateurs du jardinage puiſſent trouver de quoi s'y contenter.

B. Mais pour revenir aux treillages les plus conſiderables, comment faire pour ſe garder d'y être trompé ?

M. J. Cela n'eſt pas difficile ; il faut d'abord voir ſi le bois qu'on vous fournit eſt de l'échantillon que vous le ſouhaitez, s'il n'eſt point vermoulu, ou mouliné, comme on voudra dire, s'il y a de l'aubier ; toutes ces marques ſont celles d'un bois qui périt dans peu. Quant à la façon, il eſt aiſé de remarquer ſi un échalas eſt bien dreſſé, ſi les mailles ou quarrez du treillage ſont égaux, & ſi le bois eſt poſé bien à plomb : l'œil décide aiſément de cela, pour peu qu'on veuille s'y appliquer.

B. Ne fait-on de ces treillages que contre les murs ?

M. J. On en fait encore des hayes d'appuy, qu'on dreſſe à quatre pieds éloignez des petits murs de la meloniere, ou bien on en environne des quarrez de verger : & pour les rendre ſolides & de durée, il faut à ſix pieds de diſtance faire deux

pieds avant dans terre ſceller en plâtre des pieux qui ayent trois pieds quatre pouces hors de terre, & qui ſoient gros preſque comme le bras, après quoi on fait les treillages à l'ordinaire.

Ces hayes d'appuy ſervent d'un grand ornement dans les Potagers, & c'eſt le long de leur treillage qu'on plante les eſpeces differentes de vignes qu'on ſouhaite y avoir: je dirai en leur lieu quelles ſortes de raiſins y conviennent le mieux. Mais, mon fils, après vous avoir dit tout ce qu'il eſt néceſſaire d'obſerver à l'égard des treillages ſimples pour les Potagers, venons à preſent à une autre matiere.

CHAPITRE VI.

Des veritables compartimens des Jardins fruitiers & potagers, des bordures qui y ſont propres, & de leur utilité.

BERTRAN.

LA conſtruction d'un Potager ſemble être déja bien avancée ſur tout ce que

vous venez de me dire ; mais ne croyez-vous pas qu'il y ait encore quelque chose à faire après cela ?

MAISTRE JACQUES.

Il y a les compartimens qui y sont ordinaires, & les allées qui doivent les partager. Si c'est un Potager spacieux & qui ne soit point coupé de murs, on le partagera en quarrez, observant d'abord de prendre le long des murs des plates-bandes de trois pieds, de couper le terrain par la moitié du côté où il est le plus long, & d'y faire une allée de douze pieds de large, ainsi que celles du pourtour du Jardin, si la largeur le permet ; on appelle cela les maîtresses allées.

Après cela on partage les quarrez par d'autres allées de huit à dix pieds de largeur : ce n'est pas qu'on puisse dire positivement à quoi déterminer ces largeurs ; c'est le terrain plus ou moins large qui peut seul en faire naître la veritable idée.

Quand c'est un Jardin coupé de murs, il n'y a entr'eux qu'un seul quarré auquel on doive avoir égard ; & pour lors on en dresse les allées aussi larges que le terrain

peût le demander; c'eſt dans ces Jardins, ce qui fait l'agrément de la promenade, ſurtout quand ces allées ſont propres, bien placées & d'une largeur conforme à l'étenduë du lieu.

Si néanmoins il y a quelques regles à établir là-deſſus, on peut dans un Jardin de deux cens toiſes de long faire les maîtreſſes allées larges de quatre toiſes; trois toiſes ſuffiront à ceux qui n'en ont que cent cinquante, deux & demie à ceux de cent; deux aux allées de cinquante toiſes, une toiſe & demie tout au plus à ceux de trente, & huit pieds pour les Jardins de vingt à vingt-cinq toiſes : A l'égard des plus petits, une toiſe ſera ſuffiſante, mais rien moins.

Dans ces derniers Jardins de petite étenduë, le terrain deſtiné pour les plantes n'eſt partagé que par des ſentiers d'un pied & demi de large ; autrement cette ſubdiviſion de compartimens emporteroit trop de terre inutilement, un Jardin ſi petit étant trop précieux pour en employer davantage au plaiſir de la promenade, & de la vûë.

Il faut obſerver ſurtout, comme on a déja dit, de laiſſer des plates-bandes le long des eſpaliers, larges de trois pieds.

Ces pieces de Jardin étant bien labourées servent non-seulement à contribuer à l'accroissement des arbres, mais aussi à y élever les plantes qui aiment l'abri, & qu'on veut rendre hâtives.

Quand tous ces compartimens principaux sont faits, le Jardinier recoupe le terrain par des planches où l'on met toutes sortes d'herbes potageres, après que le Jardin est entierement achevé.

Un des ornemens d'un Potager, est d'avoir ces compartimens bordez de quelques plantes utiles dans une maison. Voici celles qu'on y employe ordinairement. L'absinte, la méliſſe, la sauge panachée & la commune, la sariette, la marjolaine, le thim, la lavande & l'hysope : toutes ces plantes se multiplient de graines & de plants enracinez, ou de rejettons : cette derniere maniere est la plus courte voie, & celle dont on se sert le plus ordinairement.

B. Mais, je vous prie, dites-moi encore quelque chose de ces plantes; afin qu'ayant d'elles toute l'idée avantageuse qu'on en doit avoir, je les regarde dans les Potagers comme des plantes precieuses.

M. J. Je commencerai par l'*absinthe*, dont

dont la tige eſt fort rameuſe, elle a les feuilles blanches & fort découpées ; ſes fleurs petites, & de couleur d'or : ſa graine eſt ronde & diſpoſée en grape. On fait de cette plante du vin appellé *vin d'abſinthe*, qui eſt propre pour l'enflure, & beaucoup d'autres infirmitez.

L'*hyſope* eſt une plante qui jette beaucoup de ſurgeons en pied, durs comme du bois, & hauts d'un pied & demi ; qui pouſſe d'un côté & d'autre par toute ſa tige des feuilles longuettes, dures & odorantes : ſa fleur ſort de la cime de ſa tige, en forme d'épis, & de couleur céleſte.

La *méliſſe* eſt une herbe odorante, où les abeilles s'attachent principalement pour cueillir leur miel ; c'eſt pourquoi on ne peut trop en avoir dans une maiſon de campagne où l'on nourrit de ces petits animaux ; c'eſt auſſi une fourniture de ſalades quand elle eſt tendre, elle a l'odeur du citron.

La *ſauge* eſt de deux ſortes ; il y a la commune & la panachée ; celle-ci eſt plus rare & bien plus belle, & donne un bien plus grand agrément aux Jardins, où on en fait des bordures : ſon uſage eſt fort fréquent pour être un ſouverain re-

mede à bien des maux. Les Hollandois préparent les feuilles de ſauge de la même maniere qu'on prépare le thé en la Chine, & les portent aux Chinois comme une choſe fort précieuſe : ce qui leur a ſi bien réuſſi, qu'on leur donne maintenant pour une livre de feuilles de ſauge, quatre fois autant de thé, qu'ils revendent fort cher en Europe.

La *ſariette* eſt une herbe odorante, qui ſert d'aſſaiſonnement à quelques ſauces, & particulierement dans des féves qu'on fricaſſe ; elle produit un épi garni de fleurs purpurines, blanchâtres & vertes, il y en a qui l'appellent *ſavourée*.

La *marjolaine* eſt une herbe odorante, qui fleurit deux fois l'année : cette plante eſt fort rameuſe & produit en pied force rejettons, elle a les feuilles longuettes, blanches & veluës, & fait un très-bel effet en bordure.

Le *thim* eſt une petite herbe odoriférante & un peu forte, & qui eſt très-agréable aux abeilles, elle eſt aſſez connuë d'ailleurs.

La *lavande* eſt une plante qui croît en épis, & qui a des fleurs bleuës en forme de grains ; elle ſent bon, & on en met dans le linge pour le parfumer : on en

fait auſſi de l'huile qu'on appelle d'*aſpic*; elle eſt fort inflammable, & preſqu'inextinguible.

Toutes ces plantes ſe dreſſent au cordeau, en rigoles, ou au plantoir à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant dans terre; il eſt bon de les tondre tous les ans au Printems, & de les renouveller de deux en deux ans pour le plus grand agrément, & en ôter les plus vieux pieds.

B. Quand ces bordures ſont plantées, un Potager eſt-il conduit à la perfection?

M. J. Il faut encore y remarquer autant qu'on le peut, un endroit pour y faire un verger où l'on met des arbres à plein-vent; c'eſt de ce lieu qu'on tire beaucoup de fruits qui ne viennent qu'en très-petite quantité ſur des arbres nains. Mais il faut bien prendre garde où placer ce verger, & de maniere que par ſon ombrage il ne faſſe point tort aux plantes qui l'avoiſinent. C'eſt pourquoi après avoir examiné dans un Potager l'aſpect du Soleil, il faut toujours mettre cette piece où elle peut nuire le moins; un peu de génie en fait de Potager, tire un homme aiſément d'affaire là-deſſus.

Si on a envie d'avoir une pepiniere, comme une piece fort utile à un Jardin fruitier, il eſt bon qu'elle ſoit hors du Potager, & dans un endroit dérobé; parce qu'elle n'y ſçauroit donner que du déſagrément: voilà, par ces moyens un Potager entierement conſtruit, il ne reſte plus qu'à avoir de quoi le remplir de tout ce qui lui convient, & un Jardinier qui entende à le conduire.

CHAPITRE VII.

Des qualitez d'un bon Jardinier, des outils qui lui conviennent, & un bref diſcours ſur les eaux qui ſont néceſſaires à un Potager.

MAISTRE JACQUES.

C'Eſt ici, mon fils, qu'il faut prêter toute votre attention, les avis y ſont trop importans pour les négliger. Vous voulez, dites-vous, embraſſer la profeſſion de Jardinier; à la bonne heure! l'emploi eſt honnête; il faut auſſi s'y comporter en honnête homme; c'eſt le

premier avis que je vous donne, gardez-vous bien, suivant la maxime de la plûpart des Jardiniers, d'avilir votre art par des manieres basses & indignes d'un homme d'honneur; tâchez de vous rendre habile. Je crois que c'est votre intention.

BERTRAN.

Je puis vous assurer, mon pere, que je n'ai d'autres vûes que de suivre vos instructions, vous m'avez élevé dans le jardinage, je m'y plais, & veux y passer mes jours sans aucun reproche, & m'instruire de vous de tout ce qui le regarde.

M. J. Hé bien, mon fils, écoutez-moi donc bien attentivement: Voici les qualitez requises pour un bon Jardinier.

Il faut qu'un Jardinier ait du génie, autant qu'il en peut avoir, pour exercer son art; qu'il ait de l'invention: car quand il ne suit que le train ordinaire, il n'est bon qu'à planter des choux.

Il est bon qu'il soit robuste, parce que le travail du Jardin ayant quelque chose de rude, il arrive que lorsqu'il manque de forces, tout n'y va que nonchalamment, & ce n'est pas le moyen de contenter le Maître.

Si un Jardinier n'eſt pas bien verſé dans la taille des arbres, il ne ſçait pas ſon métier ; cette ſcience eſt la pierre de touche du jardinage : c'eſt une Philoſophie naturelle, qui demande beaucoup de raiſonnemens, qui ne ſçauroit partir d'un eſprit ſtupide & groſſier.

On éprouve, en le voyant tailler une branche, s'il a la main ſûre ; elle lui eſt ainſi néceſſaire, afin que lorſqu'il retranche un bois de deſſus un arbre, il faſſe adroitement cette operation : s'il ſçait un peu deſſiner, tant mieux ; mais il ne faut pas, comme on en voit pluſieurs, que ce deſſein l'occupe trop, & le détourne de ſes occupations ordinaires ; il ne doit s'en ſervir que pour ſçavoir mieux conduire & entretenir les ornemens d'un Jardin commis à ſes ſoins.

Il n'y a rien de plus mauvais qu'un Jardinier débauché & yvrogne ; il eſt impoſſible qu'il rempliſſe, comme il faut, ſon devoir, ainſi que lorſqu'il eſt pareſſeux & fainéant.

B. Quels ſont les outils qu'il lui convient d'avoir pour travailler au Jardin potager ?

M. J. Une *bêche*, pour labourer la terre, & la rendre bien meuble ; un *rateau*,

pour l'unir proprement ; des *pioches* de plusieurs grandeurs, pour donner les labours ordinaires aux arbres, ou à quelques autres plantes ; une ou plusieurs *serpettes*, pour tailler les arbres, ou mille autres choses superfluës qui se trouvent à retrancher ; des *ratissoires* de plusieurs façons, pour nétoyer les allées ; & des *rateaux* de bois, pour en unir & approprier la terre ; des *ciseaux*, pour tondre les bordures ; des *arrosoirs* de cuivre, d'autre métail, ou de terre, pour arroser les plantes potageres ; des *cloches de verre*, pour couvrir les plans, afin de les hâter & pousser ; & des *paillassons*, pour les garantir des frimats qui les morfondent, ou des vents froids qui les détruisent.

B. Tout ce que vous avez dit de l'ordonnance, construction, & distribution d'un Potager, est fort intelligible, & très-bien suivi ; il n'y auroit rien, je crois, à souhaiter, si vous aviez parlé de l'eau qui y est absolument nécessaire.

M. J. Vous avez raison, mon fils, & voici ce qu'il faut observer là-dessus.

Quand les Potagers sont situez dans des valons, ou d'autres situations basses, ils sont disposez plus naturellement à

être beaucoup mieux fournis d'eau que ceux qui ſont dans une aſſiette plus élevée, parce qu'il s'y trouve preſque toujours des ſources, & de petits ruiſſeaux qui y rendent les arroſemens aiſez, d'autant plus qu'on n'eſt pas obligé d'en faire de ſi fréquens, parce que d'ordinaire il y a de l'eau à la profondeur d'environ trois pieds, qui par une philtration naturelle s'élevant juſqu'à la ſuperficie, entretient la terre dans un bon tempérament, pour la production des plantes, & la rend extrêmément bonne.

Ces ſecours ſe trouvent bien ſouvent auſſi dans les lieux élevez, les côteaux ont auſſi des ſources qui ſecondent parfaitement bien les deſſeins que l'on ſe propoſe; & par leur moyen, on peut dans les Potagers conduire quelque quantité d'eau dans de petits baſſins faits exprès, ſoit par des canaux de terre ou de plomb, ou par des pierrées ſeulement.

Quand on a trouvé un pareil tréſor, & ſelon que le terrain du Potager eſt diſpoſé; on conſtruit, ſi l'on veut, un baſſin aſſez grand pour contenir une quantité d'eau ſuffiſante pour arroſer les plantes du Jardin. Il faut que ce baſſin

soit placé dans un endroit d'où il puisse commodément fournir de l'eau à tous les quarrez; & pour le mieux, ce seroit de distribuer cette eau dans chaque quarré par le moyen d'une conduite de tuyaux de terre, de plomb, ou de bois seulement, dans de petits bassins, ou tonneaux, mis exprès en terre dans ces quarrez. La commodité en est fort grande, & épargne bien de la peine aux Arroseurs.

Au défaut de ces avantages, comme il y a souvent des Potagers situez sur des côteaux élevez, on fait des puits, d'où l'on tire de l'eau à l'aide d'une pompe qui la fait décharger après dans un bassin plus ou moins spacieux que le demande le Potager pour lequel il est destiné : on peut à l'égard de ce bassin faire la même chose pour la distribution de son eau, qu'on a marqué ci-dessus au sujet du premier. Si on n'est pas en état, ou qu'on ne veuille pas faire la dépense d'une pompe, il faudra tirer cette eau dans un seau, attaché à une corde qu'on tire à l'aide d'une poulie, pour après la jetter dans une auge de pierre, ou des tonneaux bien reliez, & mis exprès proche le puits.

Il y a à la verité des personnes riches qui n'épargnent rien pour avoir de l'eau pour leurs Potagers. Prévenus qu'ils sont du besoin absolu qu'il y a de n'en point manquer, ils ne se soucient point de les y faire venir à grands frais, pourvû qu'ils en ayent, & elles y sont même quelquefois jailliſſantes pour le plus grand ornement de ces Jardins.

Il ne faut pas peu d'eau dans un Potager, surtout quand il est grand : car on doit compter qu'il y a régulierement sept ou huit mois de l'année, pendant lesquels il faut arroser tout ce qui est dedans. Ainsi, soit eau naturelle, soit artificielle, il est nécessaire d'en avoir.

B. N'y a-t-il point de choix à faire sur l'eau qui convient aux arrosemens des plantes ?

M. J. Ce seroit entrer dans un vain détail, que de s'y vouloir amuser ; il n'est point d'eau de puits, ou de quelque autre source que ce soit, qui n'y soit propre ; celle des ruisseaux, ou des mares mêmes, y est admirable ; & il ne faut pas sur cet article se rendre scrupuleux à l'égard du choix de l'eau, comme de l'éprouver par l'odorat, par la couleur, & autres choses de cette nature, qui ne sont

à proprement parler, que des vetilles toutes pures. Quand une eau eſt naturelle, pourvû qu'elle ne ſoit point ſalée, elle eſt toujours bonne pour arroſer. Paſſons à preſent aux plantes dont un Potager doit être garni.

CHAPITRE VIII.

De ce qu'il faut conſiderer dans toutes ſortes de plans, pour bien ſçavoir les cultiver.

BERTRAN.

POur bien cultiver toutes ſortes de plans, n'y a-t-il pas de certaines connoiſſances qu'on doit avoir d'eux, pour y réuſſir?

MAISTRE JACQUES.

Il eſt d'abord néceſſaire de ſçavoir quelle en eſt la forme, & la nature, les lieux où ces plantes prennent le mieux croiſſance, & d'être inſtruit du tems qu'elles naiſſent, comment elles le font,

& combien elles durent, quand elles commencent à former leur germe, & dans quelle saison elles fleurissent.

B. Instruisez-moi, mon pere, je vous prie, de quelle utilité sont toutes ces connoissances?

M. J. Quant à la forme, on sçait que cette maniere d'être, est ce qui nous frape d'abord les yeux, & qui nous fait dire que c'est telle chose, parce que cette forme lui est essentielle, pour être ce qu'elle est; que cette forme est une figure interne & externe du corps des plantes que nous voyons, & qui renferme cette ame que les Philosophes appellent végétative. Pour la nature, il est impossible de gouverner aucune plante sans qu'on sçache celle qui lui est propre, afin de lui donner les terres, & autres nécessitez qui lui conviennent; on a égard aux lieux, parce que tel endroit est bon pour y mettre un tel plan, qui ne vaut rien pour y en planter un autre; on considere le tems qu'elles naissent, afin d'en conformer la culture; & si on pousse sa curiosité jusques à approfondir la maniere avec laquelle elles prennent l'être, ce n'est que pour se former de bons principes dans l'art de les éle-

ver ; on s'attache à ſçavoir leur durée pour ménager le tems de s'en ſervir à propos ; & ſi l'on s'étudie à juger quand elles forment leur germe, c'eſt afin de ne point manquer, quand on croit qu'elles ſont formées, de leur préparer, ou fournir quelquefois de certains petits ſecours, dont elles ne ſçauroient ſe paſſer, pour ſortir heureuſement de terre : Et enfin on s'applique à connoître le tems qu'elles fleuriſſent, pour leur aider à le faire, ſi la nature des plantes le demande, ou bien à cauſe d'une certaine utilité qui nous en peut revenir.

B. Je connois qu'en effet telles connoiſſances ſont fort néceſſaires pour ſçavoir élever toutes ſortes de plantes ; mais croyez-vous qu'elles ſuffiſent ?

M. J. On entre encore en connoiſſance des racines pour ſçavoir les gouverner ; c'eſt-à-dire, pour leur fournir, ſuivant leur nature, les choſes que nous ſçavons le plus contribuer à leur faire amaſſer la ſubſtance dont elles ont beſoin, ou bien pour y avoir recours au cas que certaines plantes languiſſent, comme à la ſource des infirmitez auſquelles les végétaux ſont ſujets ; on approfondit ce que c'eſt que

la tige, pour la garantir des inconveniens qui lui pourroient arriver, en telle ſorte que la conſervant toujours en état de recevoir le ſuc qui lui vient des racines, elle fourniſſe aux branches qui lui ſont ſuperieures de quoi s'entretenir parfaitement; & ſi l'on a de la conſideration pour les branches, c'eſt en maniere de jardinage, pour en diſtinguer les bonnes d'avec les mauvaiſes, & faire prendre par cette operation du fruit à l'arbre qu'on taille, & lui donner la forme qui lui convient : & l'on regarde enfin la ſemence qui eſt l'origine de toutes les plantes, pour la ſçavoir choiſir, afin qu'elle opere ſuivant notre attente, dans la multiplication de ſon ſemblable. Pour les fleurs, nous ne les enviſageons ſur les arbres que comme une eſperance future des fruits qu'elles nous promettent, au cas qu'il ne leur ſurvienne aucun danger, ne pouvant d'ailleurs nous porter à aucune autre conſideration; & ſi nous voyons des feuilles ſur les arbres, nous les regardons comme des productions de la nature, propres à conſerver les fruits contre les ardeurs du Soleil, juſqu'à ce que notre prudence nous diſe d'en décharger les arbres pour faire prendre à ces mêmes fruits un beau

coloris, ce qu'on observe à l'égard des fruits à noyau.

Il y a encore l'écorce de la tige à laquelle il faut avoir égard, puisque c'est par elle qu'on juge de la bonne ou mauvaise constitution d'un arbre.

B. N'y a-t-il rien autre chose à considerer dans les plantes, que ce que vous venez de me dire?

M. J. Il y a encore le chevelu qu'il faut considerer en tems & lieu, ainsi que je l'enseignerai, lorsque je parlerai des arbres.

B. Pourquoi s'arrêter au chevelu en matiere de jardinage?

M. J. C'est afin qu'étant bien ménagé, de chevelu qu'il est, il devienne racine; & qu'adherant fermément à la terre, il rende dans la suite la tige qu'il a produite inébranlable.

Qu'à mesure qu'il grossira, chaque brin devienne autant de canaux par où la séve monte dans tout le corps de l'arbre pour le nourrir, lui faire prendre l'accroissement, & produire les fruits qu'on en attend, & les conduire à une parfaite maturité.

CHAPITRE IX.

Des salades, & fournitures de salades.

BERTRAN.

PUisque vous voulez commencer à parler de la culture du Potager, qui est ordinairement le lieu qui contient toutes sortes d'herbes propres pour la nourriture de l'homme, dites-moi, je vous prie, ce que vous sçavez sur cela.

MAISTRE JACQUES.

Je commencerai par les salades, puis je viendrai aux fournitures, dont on se sert pour leur donner, non-seulement un certain agrément aux yeux, mais encore un relief pour ce qui concerne le goût; & c'est ce que je me propose de faire d'une maniere très-facile, afin que vous qui êtes curieux d'apprendre la culture qui convient aux herbes de toutes les especes, vous y trouviez aisément de quoi vous satisfaire. Et pour m'établir un ordre dans le dessein que j'entreprens, je commencerai

mencerai par celles qui peuvent composer toutes sortes de salades, & parlerai d'abord des laituës qui sont des plantes assez connuës de tout le monde, & dont il y a plusieurs especes.

B. Combien en comptez-vous pour l'ordinaire.

M. J. On en compte de seize sortes; sçavoir, les *Laituës à coquilles*, celles de la *passion*, les *crêpes blondes*, dont l'une s'appelle la *Laituë george*, l'autre la *mignone*, la *Laituë belle-garde*, la *Laituë de gene blonde*, les *capucines*, les *imperiales*, la *crêpe verde*, les *Laituës rouges*, les *Laituës courtes*, les *royales*, les *Laituës d'Aubervilliers*, les *Perpignannes* verdes & blondes, les Laituës *romaines*, autrement dites *chicons*, ou *alphanges*, & les Laituës de *genes verdes*.

B. Qu'est-ce que la Laituë generalement parlant?

M. J. C'est une herbe qui a les feuilles grandes, & a plusieurs replis, fort tendres, & d'une couleur d'un verd blanchâtre : il y a des laituës qui forment une pomme, & d'autres qui n'en forment point.

B. Mais je connois des laituës qui ne sont pas tout-à-fait telles que vous le dépeignez.

M. J. Il eſt vrai, car il y a la laituë romaine qui a ſa feüille longue, médiocrement large, & ſur laquelle on remarque des legeres découpures, & des petites traces ſemblables à des épines qui regnent le long de ſa côte; & la laituë crêpée dont les feüilles ſont découpées, & paroiſſent naturellement avec pluſieurs replis qui reſſemblent à un crêpe, qui eſt la cauſe qu'on lui a donné le nom de crêpée; elle eſt ordinairement d'un verd obſcur. A l'égard de toutes les autres eſpeces, elles ne different gueres de celle dont je viens de faire la deſcription; c'eſt pourquoi il eſt inutile de s'y amuſer.

B. Puiſque vous ne jugez pas à propos de tomber dans ce détail, venons donc à la maniere de les cultiver, & dites-moi quand & comment on les ſeme.

M. J. Il n'y a gueres de mois dans l'année où l'on n'en puiſſe ſemer, même en Hyver, qui eſt l'ennemi déclaré des plantes: il faut alors que ce ſoit ſur couches chaudes faites exprès, autrement on perdroit ſon tems, & ſa peine; & pour les avoir bientôt germées, voici un ſecret dont on ſe ſert, & qui eſt fort aiſé à mettre en pratique. On prend de

la graine, qu'on fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, ayant observé de mettre cette graine dans un petit sac de toile, qu'on retire de cette eau au bout de ce tems, pour en laisser égoutter toute l'humidité qui en pourra sortir; ensuite, il faut prendre garde où ce sac sera pendu, crainte que le froid ne le surprenne, car il détruiroit l'effet de la production qu'on en attend.

On seme cette graine fort épaisse sur une couche chaude au degré nécessaire, & dans des rayons de deux pouces de profondeur, qu'on couvre incessamment de cloches; c'est de cette maniere que la graine de laituës ayant son germe tout disposé à sortir, par le moyen de cette humidité qui a commencé à le mettre dans le mouvement, c'est de cette maniere, dis-je, qu'en vingt-quatre heures après qu'elles ont été mises en terre, elles paroissent sur les couches, pourvû qu'on ait été soigneux de les garantir du froid, tant par le moyen des cloches de verre, qu'à l'aide des paillassons faits pour les couvrir, & qu'on ôte de dessus ces couches quand le soleil paroît assez chaud, pour que ces jeunes plantes en puissent jouir sans danger.

B. Peut-on semer indifféremment, & en tout tems, de toutes les laituës dont vous venez de me parler?

M. J. Non, & c'est ce qui fait que bien des gens se trompent, lorsque sans distinction ils sement de ces laituës.

B. Que faut-il donc observer pour y réussir?

M. J. Voici ce que l'experience m'en a appris, & ce qu'il est bon de sçavoir quand on souhaite avoir des laituës d'hyver. On les seme pour l'ordinaire au mois de Septembre en pleine terre; & celles qu'on choisit pour cela, sont les laituës à coquille, qui étant d'une nature moins susceptible de froid que les autres, viennent en cette Saison avec assez de succès; si on attend jusqu'au mois de Février, on les semera sur couches, observant (comme j'ai déja dit) de les couvrir de cloches crainte du froid; & au cas qu'en ce tems on n'ait point de laituës à coquille, on peut se servir de celles de la passion, comme étant celles qui resistent aussi le plus aux froidures.

A l'égard des crêpes blondes, elles se sement un peu plus tard, c'est-à-dire, vers la fin du mois de Novembre, & sur couches, pour être replantées de même,

afin qu'au mois de Mars on puisse s'en servir en salade ; & si le fond du Jardin qu'on possede est leger, on peut heureusement semer de cette même graine en pleine terre.

Les laituës georges, & les mignones réussissent semées de même maniere, & en même-tems, ainsi que les crêpes verdes, & les laituës courtes qui aiment les terres sablonneuses.

Le mois de Mars n'est pas plutôt arrivé, qu'on se met en devoir de semer les laituës perpignannes, les royales, les belles-gardes, les genes blondes, les capucines, & les laituës d'Aubervilliers, à la nature desquelles les terres humides conviennent très-bien, pourvû que les pluyes ne soient pas trop fréquentes, ce qui est dangereux de les faire morver.

Les laituës romaines, autrement appellées *alphanges*, se sement en même-tems que les royales ; & l'expérience nous a fait connoître que les chicons verds devoient être semez plutôt, à cause des trop grandes chaleurs qui les obligent à monter à graine de trop bonne heure.

Les genes verdes étant d'une nature robuste, & resistant très-bien aux cha-

leurs de l'Eté, on prend soin de les semer à la fin du mois de May & dans celui de Juin : pour les blondes & les laituës rouges, il faut les semer plutôt. Après toutes ces observations nécessaires, on peut dire qu'avec satisfaction on verra croître toutes les laituës qu'on aura semées, & qui pommeront autant que leur génie leur permettra, pourvû qu'on soigne de les planter comme il faut, & de ne leur rien épargner des soins qu'elles demandent de nous, après avoir été transplantées.

B. Qu'est-il nécessaire d'observer, pour bien planter les laituës afin qu'elles pomment bien ?

M. J. Il faut d'abord dresser des planches de la largeur de trois pieds, ou trois pieds & demi, sur lesquelles on tire au cordeau des alignemens espacez l'un de l'autre de huit à dix pouces, le long desquels on plante ces laituës en même distance, ce qui suffit pour laisser prendre à ces laituës une pomme autant grosse qu'elles en puissent avoir. Pour les alphanges, dites laituës romaines, elles veulent être plantées de même ; & ce qu'il y a à prendre garde seulement est que pour les obliger à blanchir, on a soin de les

lier par un beau tems, crainte qu'elles n'amassent la morve à laquelle les humiditez les rendent sujettes, si l'on n'a soin de les en garantir. Les chicons demandent la même culture.

B. N'y a-t-il point encore d'autres soins à prendre après ces sortes de plantes?

M. J. Il ne faut point manquer, lorsqu'on les a transplantées, de les arroser quand on juge qu'elles en ont besoin; car c'est par ces secours étrangers, que faisant descendre les sels de la terre sur leurs racines, ces mêmes racines les reçoivent, pour ensuite les disperser dans le reste de leur corps qui prend par ce moyen un accroissement parfait; & comme le voisinage trop proche des méchantes herbes les incommode, on n'oubliera point de les bannir d'auprès de ces laituës, ce qui se fait en les sarclant.

Toutes ces especes de laituës sont bonnes lorsqu'elles sont jeunes, étant remplies d'un suc qui ressemble à du lait, qui est doux & agréable au goût; & sitôt qu'elles montent à graine, elles ne valent plus rien à manger. Quand ces laituës veulent grainer, elles commencent d'a-

bord à pouſſer une tige qui ſe partage en pluſieurs rameaux, qui produiſent à leur extrêmité des petites fleurs jaunes, qui lorſqu'elles ſont paſſées font voir dans une eſpece de petit calice des ſemences oblongues, pointuës par les deux bouts, & qui ſont d'une couleur de cendre, & garnies d'aigrettes. Et pour bien faire, il ne faut recueillir la graine que de celles qui pomment bien. Parlons à preſent du pourpier.

Du Pourpier.

Le pourpier, lorſqu'il croît, pouſſe d'abord de petites tiges à la hauteur d'environ quatre doigts, & c'eſt pour lors qu'il eſt bon à manger; mais lorſqu'il eſt monté à graine, ſa tige pour lors eſt élevée à la hauteur d'environ un pied, portant pluſieurs autres rameaux de côtez & d'autres, dont les feuilles ont leur place alternativement, & ſont d'une figure un peu longue, aſſez large: au toucher elles ſemblent graſſes & charnuës, elles ont la peau luiſante, & d'une couleur jaunâtre, ou verde.

Il y a du pourpier de deux eſpeces, l'un qu'on appelle le *pourpier verd*, & l'autre le

le *pourpier doré*; & leur culture eſt telle que je vais vous le dire.

Le premier qu'on ſeme eſt le verd, étant moins ſuſceptible de froid que le doré: il faut que ce ſoit toujours ſur couches chaudes garnies de cloches pour le tenir couvert, ſans lequel ſecours le froid l'auroit bientôt détruit.

B. En quel tems ſeme-t-on ce premier pourpier?

M. J. Dès le mois de Février, puis on continuë toujours, juſqu'à ce que la ſaiſon ſoit plus avancée, auquel tems on laiſſe le pourpier verd pour en ſemer du doré, qui ne demande pas tant de ſoins, mais qu'il faut néanmoins toujours ſemer ſur couche dans les commencemens du mois de Mars, juſqu'à la fin d'Avril, auquel tems l'air eſt plus doux, & peut mieux par-là contribuer à la végétation de cette plante: pendant tout le tems qu'il eſt ſur ces couches, il faut l'arroſer ſi l'occaſion le requert, après cela on n'en manque point pour en faire des ſalades: voilà toute la culture qu'il demande.

B. Ce pourpier donne-t-il ſa graine ſans être tranſplanté?

M. J. Si on le laiſſoit pouſſer juſqu'à ce qu'il voulût monter à graine, je ne

doute pas qu'il n'en produisit ; mais le replanter, est un bien plus sûr expedient, d'autant qu'il en rend davantage, & de mieux nourrie : voici comment il la produit.

De la graine de pourpier.

J'ai déja dit que cette plante poussoit des tiges à la hauteur d'environ un pied, qui se divisoient en plusieurs rameaux, à l'extrêmité desquels naissent des petites fleurs pâles, composées de cinq feüilles en forme de roses, soutenuës par une espece de petit calice ; & lorsque ces fleurs sont passées, on voit une petite gousse ressemblant à une petite urne de couleur verde, dans laquelle est renfermée la semence qui est petite & de figure ronde, blanche dans les commencemens, & noire, quand elle a atteint sa maturité. Quand on veut recueillir cette graine, on coupe à un doigt de terre tous les montans de ce pourpier grainé, qu'on expose au soleil sur quelque drap, jusqu'à ce qu'on voye qu'une partie de l'humidité, dont il étoit rempli, soit évaporée ; & après cela on amasse toute cette semence qu'on serre soigneusement dans un sac,

ou dans quelqu'autre petit uſtencile.

B. Vous venez de me dire, mon pere, que pour faire que le pourpier produiſe de la graine en abondance, il étoit néceſſaire de le tranſplanter ; enſeignez donc comment il faut s'y prendre pour y réuſſir.

M. J. On commence par dreſſer une planche alignée d'un bon demi pied tout du long, & ſur ces alignemens on plante à même diſtance ce pourpier brin à brin, & les plus beaux, & les plus forts de tous ceux qui ſont ſur la couche ; & quelque tems après qu'on s'apperçoit que ces plants ont pouſſé, on eſt ſoigneux de les pincer dans le milieu, à l'extrêmité de la tige, pour les obliger à former pluſieurs autres petits rameaux qui rapportent autant de ſemence.

De la porcelaine.

B. Mais quelle eſt cette eſpece de pourpier qui croît ſans qu'on le ſeme ?

M. J. Mathiolle l'appelle pourpier ſauvage : M. Tournefort, le pourpier à petites feüilles. J. Bauhin dit, que c'eſt du petit pourpier ſauvage, qui vient de ſon plein gré : Et enfin la plus grande partie

de ceux qui le connoiſſent, lui ont donné le nom de porcelaine. Les gens de la campagne en mangent : on trouve cette herbe dans les ſentiers des Jardins ſans qu'on l'y ſeme. Voici quelles ſont les vertus du pourpier qu'il eſt bon de ſçavoir.

Vertus du pourpier.

Le pourpier eſt un remede ſouverain contre les vers, il guérit des aigreurs de la poitrine ; & l'on tient auſſi que pour ſe purifier le ſang, on n'a qu'à prendre du pourpier, que cette plante opere en cela le mieux du monde.

De la chicorée, autrement appellée endive ; & de ſa culture.

B. Je ſçai bien ce que c'eſt que la chicorée, mais je voudrois ſçavoir la deſcription qu'on en fait.

M. J. C'eſt une plante qui proche de terre, jette des feüilles longues & larges, & dont les bords ſont tout crennelez, elle a un goût d'amertume. Voilà de trois eſpeces qu'on compte ; la peinture de la premiere, qui eſt celle que nous appellons la chicorée verde.

La seconde n'en differe qu'en ce que elle a les feüilles plus étroites, & d'un goût plus amer : c'est la chicorée non frisée.

Et la troisiéme qui est la meilleure, pousse des feüilles plus grandes que ces deux précédentes, & plus crêpées : c'est-là la frisée, & celle qu'on estime le plus.

B. Quelle est la culture qu'on doit donner à ces trois especes de chicorées, autrement dites endives?

M. J. Pour se prescrire un ordre, en donnant des leçons sur la maniere d'élever des chicorées, il faut d'abord sçavoir qu'on ne commence guéres à les semer que vers la mi-May, à cause que si on le faisoit de meilleure heure, elles seroient sujettes à monter à graine, ce qui rendroit ce travail inutile.

Toute chicorée se doit toujours semer sur couche, ou bien en planche, sur laquelle on aura épandu un pouce d'épaisseur de terreau.

On soigne le plus qu'on peut de les semer à claires voies, & de les éclaircir, si, outre la précaution qu'on a prise de les jetter ainsi en terre, on remarque qu'elles sont encore trop druës.

B. D'où vient cette néceſſité de les éclaircir?

M. J. C'eſt afin que leurs racines n'étant pas ſi reſſerrées les unes contre les autres, puiſſent amaſſer toute la ſubſtance dont elles ont beſoin, pour parvenir à une croiſſance qu'on demande d'elles, étant ſujettes autrement à s'étioler, & à n'être bonnes après qu'à jetter; au lieu que prenant autrement des forces ſuffiſantes, elles ſe peuvent, non-ſeulement tranſplanter, mais encore reſter dans leurs planches pour les y faire blanchir.

B. Comment ſe tranſplantent les chicorées?

M. J. Sur des planches dont la terre ſera bien préparée, & ſur des alignemens tirez au cordeau, de diſtance d'un demi pied l'un de l'autre, qui eſt auſſi l'eſpace que chaque pied doit avoir de l'un à l'autre.

B. N'y a-t-il que le mois de May, où l'on puiſſe ſemer cette ſorte de plante?

M. J. On en ſeme encore dans les mois de Juin, Juillet, & Août, afin d'en avoir à faire blanchir pour l'Hyver; & en ce cas on les plante ſur des planches larges de trois à quatre pieds, & ſur des alignemens comme ci-deſſus, ne leur laiſ-

ſant point manquer d'eau, lorſqu'elles en ont beſoin, étant une choſe néceſſaire pour entretenir l'humeur radicale des plantes, qui s'épuiſeroit ſans ce ſecours; & au cas que les méchantes herbes naiſſent parmi ces plantes, on ne négligera point de les ſarcler, crainte que par leur mauvais voiſinage elles ne vinſſent à leur nuire conſiderablement.

De la maniere de faire blanchir les chicorées.

B. Je ſuppoſe que les chicorées ſoient bien venuës, que faut-il faire après?

M. J. Il n'eſt plus queſtion que de les faire blanchir; & pour cela choiſiſſez toujours un beau tems, car l'humidité les fait pourrir; puis prenez vos chicorées, liez-les en deux ou trois endroits, & laiſſez-les en cet état pendant quinze jours ou trois ſemaines, qui eſt le tems qu'il leur faut pour acquerir le point de blancheur qu'on demande d'elles.

Il faut remarquer qu'il n'y a que les plus fortes qui ſont bonnes à lier, & qu'on doit laiſſer croître les plus foibles, juſqu'à ce qu'on les juge propres à faire blanchir; de plus on obſervera

toujours que le lien d'en haut ſoit plus lâche que ceux d'en bas, crainte qu'en blanchiſſant cette plante ne creve par les côtez.

B. Mais à l'égard des dernieres chicorées plantées, ſi le froid les ſurprenoit avant que d'être blanchies, que ſeroit-il néceſſaire de faire alors?

M. J. On prendroit du grand fumier dont on les couvriroit après qu'elles auroient été liées, ou ſoit qu'elles ne le fuſſent pas; car en quelque état qu'elles puiſſent être ſous ce fumier, elles blanchiſſent toujours. Si les froidures ſurviennent, on doit huit jours après qu'elles ont été liées, les arracher pour les porter dans la ſerre, où elles acheveront de blanchir.

De la chicorée ſauvage.

B. N'y a-t-il pas encore une eſpece de chicorée, qu'on appelle chicorée ſauvage, & qu'on cultive néanmoins dans les Jardins? Dites-moi, je vous prie, quelle difference il y a entre celle-ci, & celles dont vous avez déja parlé?

M. J. J'ai dit ce que c'étoit que les endives, & comment elles croiſſent: voici la deſcription de la chicorée ſauvage, c'eſt

une plante qui pouſſe des feüilles de forme longue, garnies de découpures qui regnent juſques à la côte, & couvertes d'un petit poil.

B. Comment la gouverne-t-on ?

M. J. Sa culture ne differe en rien des autres chicorées, ſinon qu'on ne la tranſplante point, & qu'il faut avoir ſoin de la rogner de tems en tems pour la faire fortifier, de telle maniere qu'on la puiſſe faire blanchir, pour être mangée en ſalade pendant l'Hyver.

B. Se blanchit-elle comme les autres ?

M. J. Non, & voici la maniere d'y réuſſir : On la rogne tout ras de terre, & en accommodant ſur les planches où elle eſt ſemée, des traverſes d'échalas, ſur leſquelles on met du grand fumier, de maniere qu'elles en ſoient toutes couvertes, ce qui leur fait prendre leur blancheur.

En ſecond lieu, on arrache avant l'Hyver de cette chicorée qu'on porte dans une ſerre, ou dans quelqu'autre lieu obſcur, & exempt des froidures ; & là on la plante dans la terre, ou du ſable porté exprès en cet endroit, après cela elle y blanchit.

De la graine de chicorée.

B. De quelle maniere l'une & l'autre produiſent-elles leurs graines?

M. J. Quand on plante les endives ou chicorées, en vûë d'avoir de la ſemence, on peut les ſemer dès le mois de Mars, afin qu'étant replantées de bonne heure, elles montent de même à graine. Pour la chicorée ſauvage, elle ne donne la ſienne que l'année ſuivante qu'elle a été ſemée.

Les chicorées franches pouſſent une tige d'un bon pied & demi de hauteur, chargée de pluſieurs petits rameaux, à la ſommité deſquels il y naît des fleurs de couleur bleuë, qui lorſqu'elles ſont paſſées, laiſſent après elles des capſules oblongues, dans leſquelles eſt renfermée la ſemence, qui eſt un petit grain à angles, & de couleur noire.

Les ſauvages pouſſent des tiges plus tortuës; au reſte c'eſt preſque la même choſe, ſinon que la ſemence de celles-ci eſt blanchâtre, & que celles-là l'ont noire.

De la vertu de ces chicorées.

B. Quelles ſont leurs vertus?

M. J. Les chicorées ordinaires humectent les parties, ouvrent les pores, & ſont extrêmement rafraîchiſſantes.

C'eſt preſque la même choſe à l'égard des ſauvages, ſinon qu'elles détergent les entrailles, levent les obſtructions, & purifient merveilleuſement bien le ſang.

Du celleri, & de ſa culture.

B. Faites-moi, je vous prie, la deſcription du celleri.

M. J. Le celleri eſt une plante dont la tige s'éleve juſqu'à la hauteur d'un pied & demi, qui eſt groſſe & verde, & qui a les feüilles ſemblables à celles du perſil, mais plus grandes, & d'un beau verd: elles ſont liſſes & fort luiſantes, ſon odeur eſt forte, ce qui fait qu'elle ne plaît pas à tout le monde.

B. On ne doute pas qu'il n'ait auſſi-bien que les autres plantes, ſa méthode particuliere d'être cultivé.

M. J. Le celleri ſe ſéme en deux tems, ſçavoir au mois d'Avril, & à la fin de

May, & toujours sur couches, ou sur des planches couvertes d'un bon doigt de terreau. Il faut le semer à plein-champ, & toujours à claires voies, à cause que cette graine étant trop petite, seroit en danger autrement de s'étioler: & comme c'est une plante beaucoup remplie de suc, & par conséquent qui demande beaucoup d'humidité, il ne faut point lui épargner les arrosemens, sans quoi cette plante jaunit, & ne fait chose qui vaille.

B. Mais si le celleri, quelque mesure qu'on eût prise pour le semer clair, devenoit trop épais, de quelle maniere pour lors faudroit-il se comporter à son égard?

M. J. On ne balancera point à l'éclaircir, pour lui faire acquerir la force dont il a besoin pour être replanté en cette maniere. La meilleure & celle que l'expérience nous a fait connoître pour telle, est d'abord avant que de le planter à demeurer, d'en faire une espece de pépiniere, où on le met à trois doigts seulement l'un de l'autre; & après qu'il s'est fortifié en cet endroit, on l'arrache pour le replanter dans la place où il doit demeurer jusqu'à ce qu'il soit propre à

manger : la terre qu'on lui destine pour le mettre ainsi, doit toujours être fort meuble, & bien amandée.

Après cela on le replante pour une seconde fois, soit en rigoles, ou en trous. On appelle rigoles des petites fosses longues autant que le terrein qu'on destine pour cela le permet, larges & profondes seulement d'un fer de bèche ; & comme on fait plusieurs rigoles, on observe de leur donner entr'elles un pied de distance, au fond desquelles on plante le celleri éloigné de même : cette méthode ne se pratique que dans les terres legeres. Pour les trous, ils sont faits avec un plantoir de bois sur des planches larges de quatre pieds, & espacez d'un pied l'un de l'autre, le long d'un cordeau tiré, & toujours en échiquier : & l'on observe d'en agir ainsi à l'égard du celleri, lorsqu'on le plante dans des terres humides.

Lorsqu'il est planté, soit en rigoles, soit en trous, on n'a qu'à prendre soin de l'arroser souvent pendant l'Eté, & de le sarcler lorsqu'on voit que les méchantes herbes l'incommodent.

Ce soin dure jusqu'à ce qu'il soit tems de le faire blanchir, & on en vient heureusement à bout le prenant chaque pied

en particulier, liant les tiges les unes contre les autres en deux endroits, & les buttant d'une terre naturelle, ou d'autre qu'on apporte d'ailleurs : obſervant néanmoins de ne le butter qu'à meſure qu'on en a beſoin, car lorſqu'on le tient trop long-tems en cet état, il eſt dangereux qu'il ne pourriſſe.

B. Doit-il demeurer long-tems butté?

M. J. Trois ſemaines, ou un mois, ſuffiſent pour lui faire acquerir la blancheur qui lui eſt néceſſaire; après ce travail on peut s'en ſervir à toutes ſortes d'uſages qui lui ſont propres. Et comme l'Hyver eſt ſon ennemi capital, il faut tâcher de l'en garantir : car cette plante périroit, ſi pendant cette rude ſaiſon on la laiſſoit eſſuyer les injures de l'air; mais pour la garantir de ce fâcheux inconvenient, on l'arrache du lieu où elle a été plantée, pour la porter enſuite dans une ſerre, ou quelque autre endroit, où les gêlées ne peuvent avoir aucun accès, & là elle ſe conſerve autant qu'il faut pour fournir des ſalades durant tout ce tems.

De la graine de celleri.

B. De quelle maniere le celleri donne-t-il ſa ſemence?

M. J. On obſerve d'en reſerver quelques vieux pieds dans la ſerre, qu'on replante après l'Hyver dans quelque endroit perdu du Jardin, néanmoins expoſé au ſoleil; & là cette plante pouſſe des tiges diviſées en pluſieurs rameaux, à la ſommité deſquels naiſſent des petites fleurs blanches, qui lorſqu'elles ſont paſſées, laiſſent après elles comme des petits fruits, remplis de petites ſemences, menues, rondes ſur le dos, & de couleur griſe. Voici quelles ſont ſes vertus, au cas, mon fils, que vous vouliez vous en ſervir dans le beſoin, pour vous, ou pour vos amis.

Des vertus du celleri.

Il ouvre les pores, fortifie l'eſtomach, aide à la reſpiration, & provoque le crachat: il s'employe encore à pluſieurs autres choſes dans la Medecine, qu'il eſt inutile de rapporter ici.

Des fournitures de salades, de l'estragon & de sa culture.

B. Après avoir parlé de quoi faire des salades, je vous prie de me dire quelles sont les fournitures qui leur conviennent, & comment on les cultive.

M. J. L'estragon est une plante composée de plusieurs tiges, qui jettent plusieurs autres petits rameaux fort chargez de feuilles, longues & étroites, & semblables à celles du lin; ces feuilles ont de l'odeur, & sont d'un verd obscur & luisant; elles sont d'un goût un peu acre & aromatique : on employe l'estragon dans les salades, lorsqu'il est encore jeune & tendre : il se multiplie de plan enraciné, de boutures & de graine; & pour cela on cherche quelque petit endroit du Jardin, comme une platte-bande, ou une planche si l'on souhaite, qu'on laboure bien, & qu'on unit de même avec le rateau; puis on prend la graine qu'on seme à plein champ, & qui vient heureusement, pourvû qu'on soigne à lui donner de l'eau de tems en tems, surtout dans les grandes chaleurs.

Quand c'est de plan enraciné, ou de boutures,

boutures, on en prend des touffes qu'on éclate en plusieurs pieds, qu'on plante sur planches à huit à neuf pouces de distance l'un de l'autre, sur des alignemens tirez au cordeau, espacez pareillement; & ce travail, tant pour le semer, que pour le planter, se pratique dans le mois de Mars ou d'Avril: & lorsqu'on veut avoir de cette fourniture, on la coupe, comme on fait l'oseille, & elle renaît tout de même.

Cette plante resiste à la gelée, & vient très-bien, pourvû que pendant les grandes chaleurs on l'arrose.

De la graine d'estragon.

Quand l'estragon veut donner sa graine, il pousse des tiges, au bout desquelles viennent des fleurs presqu'imperceptibles; qui lorsqu'elles sont passées, forment comme de petits fruits, dont la peau ressemble à des écailles, & qui sont de figure ronde; c'est dans ces fruits que la semence est renfermée.

De ſes vertus.

B. Cette plante apparemment a ſes vertus comme les autres?

M. J. Sans doute : car elle eſt bonne pour l'eſtomac, elle fortifie le cœur, ouvre les pores, & s'employe dans les remedes ſudorifiques, & ſitôt qu'on eſt attaqué de quelque rétention d'urine : on prétend qu'elle provoque les mois des femmes. Outre cela l'expérience nous découvre, que lorſqu'on en mange, elle donne de l'appetit.

Du cerfeuil, & de ſa culture.

B. Quoique le cerfeuil ſoit une plante aſſez connuë, ne laiſſez pas encore, je vous prie, mon pere, de m'en faire la deſcription à votre maniere.

M. J. Cette plante a des feuilles ſemblables à celles du perſil, ſinon qu'elles ne ſont pas ſi grandes; elles ont de petites découpures, & paroiſſent veluës, l'odeur qu'elle exhale eſt douce : elle pouſſe de petites tiges qui jettent quantité de petits rameaux, ces tiges ſont d'un beau verd quand il eſt nouveau; mais

quand ce cerfeuil monte à graine, elles ſont d'une couleur rougeâtre.

B. De quelle maniere le cultive-t-on?

M. J. On en ſeme preſque dans tous les mois de l'année, ſoit en rayons ſur planches, éloignez les uns des autres de quatre bons doigts & tirez au cordeau, ſoit en bordure ſur un ou deux rayons, ou à plein champ: & lorſqu'on veut en avoir de bonne heure, on le ſeme dans de petits rayons, qu'on fait ſur le bout d'une couche, où il croît promptement: on ſeme ordinairement le cerfeuil dans des endroits du Jardin les plus ombragez. Il eſt bon, pendant les grandes chaleurs, de lui donner de tems en tems quelques arroſoirs d'eau.

De la graine du cerfeuil.

Quand il veut produire ſa graine, on voit à la ſommité de ſes tiges des petites fleurs blanches, qui lorſqu'elles ſont tombées, font voir à leur place des ſemences longuettes, menues, en pointes & de couleur obſcure.

De ſes vertus.

Le cerfeuil eſt apéritif, purifie le ſang & diſſout celui qui eſt caillé; c'eſt un fébrifuge, & un rémede ſouverain contre la rétention d'urine, avec quantité d'autres vertus, que je laiſſe à approfondir à ceux qui font profeſſion de la Médecine.

De la corne de cerf.

B. Qu'appelle-t-on corne de cerf?

M. J. C'eſt une plante qui eſt longuette, ſe traînant par terre, ayant des feuilles longues, étroites & pointues en forme de rayons, ou d'étoiles, ſortant de ſa tige.

B. Comment ſe cultive-t-elle, & quelle eſt ſa graine?

M. J. On la ſeme en Mars aſſez drue, ne pouvant la ſemer autrement à cauſe de ſa petiteſſe; on coupe les feuilles de cette plante pour s'en ſervir, & il lui en revient de nouvelles à la place.

Pour ſa graine, elle ſe forme dans une maniere de queue de chat.

B. Il y a encore la paſſepierre, qui eſt une fourniture de ſalade, je ne ſçai pas

bien ce que c'eſt ; vous me ferez plaiſir de me le dire, & comment cette plante ſe cultive.

M. J. C'eſt une des fournitures la plus délicate qu'il y ait ; on la ſeme en pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, au mois de Mars ou d'Avril ; elle eſt ordinairement deux mois à lever, & quand elle eſt aſſez forte, on la replante au mois de May, & quelquefois même on attend l'année d'après. Elle veut être plantée au pied d'un mur expoſé au Midy, ou au Levant, ou dans quelque abri qui jouiſſe de ces mêmes ſituations ; parce qu'elle craint terriblement le froid.

Sa graine eſt plus longue que ronde, aſſez groſſe, griſe, verdâtre, rayée ſur le dos & ſur le ventre.

De la pimprenelle, & de ſa culture.

B. Voilà, ce me ſemble, preſque toutes les fournitures de ſalades, excepté la pimprenelle, dont nous n'avons pas encore parlé ; je m'imagine que la culture n'en eſt pas beaucoup difficile.

M. J. Cette plante a des tiges hautes d'un pied & demi, de couleur rouge, &

jettant de côté & d'autre plusieurs petits rameaux, elle a les feuilles oblongues, dentelées en leurs bords, elles sont rougeâtres & velues.

On la seme en place perdue du Jardin, & pour cela on n'a qu'à jetter à plein champ cette graine : elle croit à foison, soit à l'ombre, soit au grand chaud ; elle vient même sur les montagnes, & dans les prez, sans qu'on la cultive.

De la graine de pimprenelle.

Cette plante donne sa graine à l'extrémité de ses tiges ; & quand elle est disposée à monter à graine, elle fait voir de petites têtes rondes garnies de petites fleurs, qui ressemblent à des rosettes de couleur rouge, avec de petites touffes au milieu, qu'on diroit être d'étamine : après que ces fleurs ont fait leur tems, elles laissent après elles de certains petits fruits quarrez, de couleur de cendre, & qui renferment la semence.

De ses vertus.

B. Quelles sont ses vertus ?

M. J. Elle rafraîchit, & est propre

pour la phtisie, & pour les fluxions de poitrine ; on s'en sert pour arrêter les hémorragies, en en prenant en décoction, ou lorsqu'on l'applique au dehors. Je tiens toutes les proprietez des plantes, dont je vous parle, d'un Medecin de mes amis, fort habile, qui me les a données par écrit.

CHAPITRE X.

Des herbes potageres.

MAISTRE JACQUES.

NOus voici à present aux herbes potageres, & on appelle herbes potageres celles qu'on cultive dans les Jardins destinez pour cela, telles sont les poirées, les arroches, & plusieurs autres.

BERTRAN.

Cette matiere-ci, mon pere, me paroît une des plus importantes du Jardin potager ; c'est pourquoi je suis bien aise de m'en instruire à fond, & pour cela

commençons, je vous prie, par la bette qu'on appelle poirée.

Des bettes, autrement dites poirées; & de leur culture.

M. J. C'est une plante potagère, qui de sa racine pousse des feuilles qui sont grandes, lisses & luisantes, assez charnues, & pour l'ordinaire assez tendres: leur couleur est d'un verd blanchâtre, ou jaunâtre; il y en a qui sont d'un verd plus brun, ce ne sont pas les meilleures: sitôt que le mois de Mars est venu, on a soin de lui préparer une terre dans laquelle on la seme; cette terre est ordinairement une planche dressée, & qui pour le mieux doit être couverte d'un bon demi doigt de terreau, sur lequel on jette à plein champ cette semence qu'on recouvre incontinent avec le rateau; cela fait, on la laisse germer: il y en a qui n'ayant à faire que peu de cette plante, ne la sement que sur le bout d'une couche en rayons, n'estimant pas occuper ainsi inutilement une place en cet endroit.

B. Après cela que fait-on?

M. J. On attend que ces bettes soient assez

assez fortes pour être replantées ; & pour contribuer à leur accroissement, on est soigneux de les éclaircir un peu, si l'on remarque qu'elles soient trop druës ; de leur donner de tems en tems de l'eau, & de les tenir nettes des méchantes herbes, qui sont sujettes à croître parmi elles.

B. Quelle est la méthode de les transplanter ?

M. J. Sitôt donc qu'on juge qu'elles sont assez fortes, on commence par leur préparer une ou plusieurs planches, sur lesquelles on tire au cordeau des alignemens éloignez l'un de l'autre d'un pied, sur lesquels avec le plantoir on plante ces bettes dans une pareille distance, après quoi on les arrose incontinent.

Cet arrosement si prompt oblige la terre à se mieux joindre aux racines, de maniere que ne trouvant aucun vuide qui les empêche d'en produire d'autres, elles agissent beaucoup plus vîte qu'elles ne feroient, si on ne prenoit pas cette précaution.

B. Est-ce tout ce qu'il y a à observer dans la culture de cette plante ?

M. J. Il faut dans la suite donner quelques arrosemens à la poirée, surtout dans

les commencemens, lorsque les sécheresses le demandent; tels secours leur sont d'une grande utilité, & les avancent de beaucoup : On soigne aussi de leur donner un petit labour, tant pour faciliter leurs racines à s'étendre, que pour détruire les méchantes herbes qui leur nuisent. Après ces soins qui ne durent qu'environ un mois, elles croissent si bien qu'elles se passent facilement de nos secours.

De la graine de bettes.

B. Cette plante vient-elle à graine comme les autres?

M. J. Sans doute; & lorsque le tems est venu de faire cette production, qui n'est jamais que l'année d'après qu'elle a été plantée, elle forme une tige haute d'environ trois pieds, sur laquelle croissent toujours plusieurs autres petits rameaux, à l'extrêmité desquels paroissent des petites fleurs rougeâtres, qui lorsqu'elles sont passées, font voir un grain presque rond, gros comme un pois, raboteux & de couleur de jaune brun, qui est la semence.

Des vertus de la poirée.

B. Que me direz-vous, mon pere, de leurs vertus?

M. J. Qu'elles ſont telles que d'amolir, de digerer, & de lâcher le ventre, & qu'elles aident à purifier le ſang, lorſqu'on les mange.

Des arroches, autrement dites bonnes-dames, & de leur culture.

B. Je ſçai ce que c'eſt que l'arroche, qu'on appelle autrement bonne-dame; mais je vous prie de m'en faire la deſcription?

M. J. C'eſt une plante qui croît fort haut, & qui eſt fort rameuſe, qui a ſes feuilles larges, pointuës, & ſemblables à celles de la bette, dite poirée, ſinon qu'elles ne ſont pas ſi larges, & qu'elles ſont d'une couleur plus blanchâtre.

B. En quel tems, & comment ſe ſement-elles?

M. J. Sitôt que le mois de Mars eſt arrivé, on ne perd point de tems à les ſemer ſur des planches qu'on dreſſe exprès, qui ſont bien labourées & bien

amandées, & dans des rayons tirez au cordeau, éſpacez l'un de l'autre de cinq à ſix pouces.

L'expérience m'a juſques ici appris que cette plante croît bien dans toutes ſortes de terre, pourvu ſeulement qu'on ſoigne quand elle commence à croître, de lui donner un peu d'eau, & de ne la point laiſſer ſuffoquer par les méchantes herbes. Elle ne dure pas long-tems : car dès le mois de Juin ſuivant, elle pouſſe ſa graine, qu'on ſoigne de ramaſſer quand elle eſt meure.

De la graine d'arroches.

B. Comment eſt-ce qu'elle opere en donnant ſa graine?

M. J. Au bout de chaque branche qu'elle pouſſe, naiſſent de petites fleurs de couleur jaunâtre, après la chute deſquelles paroît leur ſemence qui a la forme platte, ronde & couverte d'une pellicule fort mince.

On prétend qu'il y a des arroches de deux ſortes, la jaune & la rouge; mais cette derniere ne differe de l'autre, qu'en ce qu'elle porte des feuilles rouges, & des fleurs de même couleur. Quant à

la culture de ces deux eſpeces, elle eſt ſemblable; elles donnent leur graine de la même maniere, & ont les mêmes vertus.

B. Quelles ſont-elles?

De leurs vertus.

M. J. Ces deux plantes humectent, rafraîchiſſent beaucoup, & lâchent le ventre. Venons aux épinards.

Des épinards, & de leur culture.

C'eſt une plante qui a les feuilles longues, & pointuës par le bout, toutes découpées à leurs bords, larges, tendres, molles, d'un verd obſcur, & dont les queues ſont fort longues.

B. Enſeignez-moi, s'il vous plaît, la maniere de les cultiver.

M. J. Le tems de ſemer les épinards, eſt ordinairement le mois d'Août, on les met toujours ſur des planches bien labourées, beaucoup amandées, & dans des rayons tirez au cordeau, de ſix pouces de diſtance l'un de l'autre, & profonds de deux ſeulement, où cette graine n'eſt pas plutôt jettée, qu'on ſoigne

de l'y recouvrir auſſitôt avec le rateau.

Il eſt encore néceſſaire de détruire parmi eux les méchantes herbes qui y croiſſent, ce qui n'eſt capable que de les endommager. On remarquera que le trop grand hâle les altere, & pour lors on ne dédaignera point de les ſecourir de quelques arroſoirs d'eau. Les Naturaliſtes prétendent que cette plante a ſon mâle & ſa femelle, & qu'il y en a de deux eſpeces, ſçavoir les épinards ſimples, & les épineux; mais ces derniers ne ſont appellez ainſi, qu'à cauſe qu'ils apportent de la graine qui pique, car à l'égard des feüilles de l'une & de l'autre eſpece, il n'y a aucune difference entr'elles.

De la graine d'épinards.

B. Comment produiſent-ils leur graine?

M. J. En pouſſant des tiges à la hauteur d'environ un pied, auſquelles on voit pluſieurs rameaux attachez, qui tout le long de leurs tiges ont des fleurs de couleur herbeuſe, & rouges; & ſitôt que ces fleurs ſont paſſées, on voit ſubſtituée à leur place une certaine graine ovale

dans les épinards ſimples, & épineuſe dans ceux qui ſont de la nature d'en rapporter de telle.

De leurs vertus.

Ils ſont propres à lâcher le ventre, & on les employe lorſqu'il s'agit de purifier le ſang.

De la mâche, & de ſa culture.

B. Qu'eſt-ce que cette herbe?

M. J. Elle croît avec des feuilles oblongues, d'un verd pâle, molles & épaiſſes, les unes entieres, & les autres crenelées.

La culture n'en eſt pas difficile; car il n'y a à la fin du mois d'Août qu'à la ſemer ſur planches à plein champ; & pour peu que la terre où on la met ſoit meuble, on eſt sûr de la réuſſite.

De la graine de la mâche.

On remarque que cette plante vient à graine lorſque ſa tige eſt montée à la hauteur d'environ un pied, & que ſe partageant pour l'ordinaire en deux branches à chaque nœud, & ces branches en

plusieurs petits rameaux, elles produisent des fleurs à l'extrêmité de chacune, qui forment une espece de bouquet d'une couleur rouge ou blanche : Ces fleurs sont-elles passées, la nature y substituë des petits fruits oblongs & assez larges faits en façon de vases, qui en contiennent un autre petit qui renferme une semence assez grosse, de couleur noirâtre & fongueuse.

De ses vertus.

La mâche déterge, & ouvre les pores.

Des choux, & de leur culture.

Voici une plante dont il y a plusieurs especes : Les choux naissent avec de grandes feuilles charnuës, grasses, frisées & découpées fort bien, sans aucun partage; les uns les ont blanches ou rouges, & les autres verdes.

On en compte de sept sortes dont nous avons connoissance, sçavoir les capus, les frisez, les pancaliers, autrement dits choux de Milan, les choux rouges, les choux à large côte, les choux-fleurs, & les verds.

Il faut commencer par les choux-fleurs, qui pour l'ordinaire se distinguent des

autres par leurs feuilles qu'ils ont plus longues, & moins larges.

On commence à les semer dès le mois d'Avril, c'est ordinairement sur couche qu'on seme cette plante, ou en rayons, ou à plein champ, soignant lorsqu'ils sont levez de terre, de les arroser de tems en tems, & de les sarcler.

Sitôt qu'on les juge en état d'être transplantez, on leur prépare exprès une terre qu'on amande, si elle ne l'a pas été, & qu'on laboure comme il faut: On en garnit des quarrez entiers, ou bien on les met sur des planches, dans des trous en échiquier, faits au plantoir, distans d'un pied & demi l'un de l'autre, & tirez au cordeau.

Dans le commencement qu'ils sont plantez, ce qui se pratique sur la fin du mois d'Avril, ou au commencement de May, il faut être soigneux de les arroser, & un mois après leur donner un petit labour, après quoi ils prennent un fort bel accroissement.

B. N'y a-t-il rien que cela à observer, jusqu'à ce qu'ils soient bons à manger?

M. J. Il faut sitôt qu'ils commencent à former leurs têtes, les envelopper de leurs feuilles, qu'on lie pardessus de quelque

lien de paille ; c'eſt en cet état qu'ils achevent d'arriver à leur perfection.

B. Les autres eſpeces de choux demandent-ils les mêmes ſoins ?

M. J. A la réſerve de la tête que la nature ne leur a pas donnée ſemblable, & qu'on n'eſt point par conſéquent obligé d'enveloper de leurs feuilles en les liant, la culture des premiers ne differe en rien de celle des derniers.

B. N'y a-t-il point de choux qui ſe ſement, & tranſplantent en d'autres tems ?

M. J. Il n'y a que les choux de Milan & les pommez qui ſe ſement en Automne, & ſe tranſplantent au mois de Novembre, & les choux blonds à la fin du mois de May, pour être replantez en Juillet.

De la graine de choux.

B. Toutes ſortes de choux montent-ils à graine ?

M. J. Oüi, mais celle que les choux-fleurs produiſent n'opere pas un bon effet l'année ſuivante, à cauſe du trop peu de chaleur qu'il y a en notre France, ſi bien qu'on n'en peut avoir de bonne, ſi elle ne vient d'Italie.

Les autres choux ne donnent leur grai-

ne que l'année d'après qu'ils ſont plantez, ſi bien que pour en recueillir, il ne faut pas manquer d'en mettre des plus beaux dans la ſerre, pour les garantir de l'Hyver qu'ils appréhendent; & après que les froidures ſont paſſées, on les enſort pour les replanter en quelque endroit perdu, cependant expoſé au ſoleil, afin que là ils produiſent la ſemence qu'on en eſpere, qui vient de la maniere que voici.

Ces plantes pouſſent des tiges hautes de deux à trois pieds, diviſées en pluſieurs autres petites branches, à l'extrêmité deſquelles on voit des fleurs blanches ou jaunes, qui ont quatre feuilles, qui après qu'elles ſont tombées, laiſſent après elles comme de petits tuyaux dans leſquels eſt renfermée la ſemence, qui eſt ronde, petite, & de couleur rouge-brun.

De leurs vertus.

Les choux ſont laxatifs par leurs parties ſubtiles, & aſtringens par les terreſtres : On ſe ſert des choux rouges contre les maux de poitrine, & ils ont la vertu de reparer les forces abattuës.

De la bourrache, & de sa culture.

B. Voici une herbe potagere qui me semble n'être pas beaucoup difficile à gouverner ; dites-moi néanmoins, je vous prie, comment on la connoît, après cela nous viendrons à la culture.

M. J. La bourrache est une plante de laquelle sortent des feuilles presque rondes & larges, couvertes d'un petit poil, & ayant quelques petites parties piquantes, & par conséquent rudes au toucher, & éparses la plûpart à terre.

Pour sa culture, elle est semblable à celle de la bonne-dame, ce qui m'oblige de n'en rien dire davantage, estimant qu'il est plus à propos de vous ressouvenir de ce que je vous en ai dit.

B. Montrez-moi un peu par la description que vous en ferez, de quelle maniere la nature s'y prend pour pousser à graine cette plante ?

M. J. Elle lui fait jetter une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, dispersée en quantité d'autres petites branches veluës comme ses feuilles, piquantes de même, & toujours panchées en bas, ayant peine d'elles-mêmes à se sou-

tenir; à l'extrêmité de toutes ces petites branches paroiſſent des fleurs bleuës, ou quelquefois blanches : Sont-elles paſſées, on voit après elles un calice portant quatre ſemences ramaſſées enſemble que la nature y a ſubſtituées, & la couleur de ces ſemences eſt noire.

De ſes vertus.

B. Cette herbe contient-elle beaucoup de vertus?

M. J. Lorſque le ſang, ou les humeurs ſont âcres, elle a celle de les adoucir, & elle eſt laxative.

De la bugloſe, & de ſa culture.

B. Comment la gouverne-t-on?

M. J. Comme la bonne-dame; & pour vous donner une idée de cette plante, elle a les feuilles longues & peu larges, couvertes d'un petit poil qui pique lorſqu'on le touche, & eſt d'une couleur d'un verd ſombre & luiſant.

De la graine de bugloſe.

Sa graine vient ſur des tiges élevées de

terre d'un pied & demi, & diviſées en pluſieurs autres petites branches chargées de fleurs bleuës ou rouges, & quelquefois blanches, qui laiſſent après être tombées, un calice qui contient de certaines ſemences ſemblables à celle de la bourrache.

De ſes vertus.

B. Quelles ſont les vertus qu'elle contient ?

M. J. Elle adoucit les âcretez des humeurs & du ſang, elle fortifie l'eſtomach, & humecte les parties alterées.

Du baûme, & de ſa culture.

B. Qu'eſt-ce que cette herbe qu'on appelle baûme dans nos Jardins ?

M. J. C'eſt une plante à qui les Naturaliſtes ne donnent point ce nom; car ils diſent que c'eſt une menthe à petites feuilles pointuës, qui a les feuilles oblongues, aſſez étroites, qui ſe terminent en pointes, & dentelées en leurs bords : On voit ſur elles un petit poil, comme un poil follet; & la couleur dont elles ſont, eſt d'un verd foncé. On la cultive en cette ſorte.

Le baûme ſe multiplie de boutures plantées à un pied l'une de l'autre, ſur quelques plattes-bandes ſeulement, & ſur des alignemens tirez au cordeau, car cette herbe ne ſe mange pas en abondance, & ne ſert que de fourniture de ſalade; & avec la bonne terre où elle eſt bien aiſe qu'on la mette, il faut pour la conſerver tous les ans à la fin de l'Automne la couper ras de terre, pour l'obliger à jetter de nouveaux jets au Printems ſuivant, où pour lors ſes feuilles ſont tendres, & propres d'être employées à l'uſage auquel on les deſtine.

Outre ce ſoin, & pour la perpétuer pendant un long eſpace de tems, on ne manque point de la renouveller tous les trois ans, en l'ôtant du lieu où on l'avoit plantée, pour la tranſplanter en un autre, & pour l'ordinaire ce travail ſe fait au mois de Mars.

Et comme les méchantes herbes ne cherchent (pour ainſi parler) qu'à nuire aux bonnes, il ne faut point être pareſſeux de les bannir d'auprès de cette plante, à laquelle on ne dédaignera point de donner un peu d'eau pendant les grandes ſéchereſſes.

De la graine du baûme.

Quant à ſa graine, elle la produit ſur des tiges qu'elle pouſſe à la hauteur de trois pieds, partagées en pluſieurs autres rameaux, qui portent des fleurs de couleur blanche mêlées d'un peu de rouge, & après la chute de ces fleurs paroît un petit calice contenant quatre ſemences menuës & oblongues.

De ſes vertus.

Selon les mémoires que m'a laiſſé l'habile Medecin dont je vous ai parlé; cette plante eſt ſtomachale, cordiale, & fortifie le cerveau; elle ouvre l'appétit, pouſſe dehors les vents, & eſt un remede contre le venin.

De l'ozeille, & de ſa culture.

B. On dit qu'il y a de pluſieurs ſortes d'ozeilles?

M. J. Il eſt vrai, & l'on en compte de trois ſortes; ſçavoir l'ozeille ordinaire, l'ozeille ronde ou franche, & l'ozeille ſauvage: les deux premieres croiſſent dans les Jardins, & la derniere vient dans les champs,

champs, dans les lieux sablonneux, où les brebis la mangent.

B. Cette plante est d'un trop grand profit pour n'en pas demander la culture.

M. J. Il est facile de contenter là-dessus votre curiosité; & pour y réussir, voici comment on s'y prend.

On la seme, si l'on veut, ou bien on la plante de touffes: si on la seme, c'est toujours au mois de Mars, & sur planches bien labourées, bien amandées, & à plein champ: Il faut prendre garde de ne la point semer trop épaisse, afin qu'en croissant elle se fortifie de maniere qu'elle soit propre à être replantée l'Automne ou le Printems qui suivent, comme je vais dire qu'il faut faire à l'égard des touffes.

On plante les touffes petites, après avoir été éclatées d'autres plus grosses, sur des planches d'une bonne terre, & bien fumées; & pour réussir proprement, on se sert du cordeau pour tirer dessus des alignemens espacez l'un de l'autre d'un pied, sur lesquels on plante ces petites touffes éclatées, avec un plantoir à même distance, & dans les tems que je viens de le marquer.

Cela fait, on laisse cette ozeille passer ainsi l'Hyver, on la plante en Automne ; & pour la garantir des trop grandes froidures, on épanche dessus ou du grand fumier, ou de la grande paille : Lorsque l'Eté est venu, on ne dédaigne pas d'arroser cette ozeille, elle en croît bien plus belle, au lieu qu'elle seroit sujette à dégenerer, si on ne prenoit le soin de la renouveller tous les trois ou quatre ans.

B. Quelle est la description de ces trois especes d'ozeilles?

M. J. L'ozeille ordinaire a ses feuilles d'un verd luisant & oblongues, & croît en touffes.

La ronde ne porte pas ses feuilles si longues, étant presque rondes, néanmoins un peu pointuës, & de couleur d'un verd pâle; & la troisiéme espece qui croît aux champs, a les siennes plus petites que pas une.

De la graine d'ozeille.

L'ozeille donne sa graine sur des tiges hautes d'un pied & demi, qui à leur extrêmité donnent des fleurs, qui étant passées, laissent une semence triangulaire rougeâtre, & envelopée d'une capsule :

c'eſt ainſi que toutes les trois eſpeces d'oseilles produiſent leur graine.

Des vertus de l'ozeille.

B. Cette plante a-t-elle de grandes vertus?

M. J. Elle excite l'appétit, fortifie le cœur, & ôte l'altération; ſi l'on a le flux de ventre, elle a la faculté de l'arrêter, ainſi que les pertes de ſang.

Du perſil, & de ſa culture.

B. Commencez, s'il vous plaît, par faire la deſcription de cette plante?

M. J. Avant que d'en venir-là, je vous dirai, mon fils, qu'il y a de trois ſortes de perſil; le premier qu'on appelle perſil commun; le ſecond perſil friſé; & le troiſiéme le perſil de Macedoine; d'où nous en eſt venuë la ſemence; & tous trois ne demandent qu'une même culture.

Le premier perſil eſt compoſé de petites feuilles toutes pleines de découpures verdes, & tenantes à de longues queuës; le ſecond tout de même, ſinon que les feuilles ſont toutes friſées en guiſe de

fraiſe ; & le troiſiéme porte les ſiennes plus larges & plus découpées.

De la graine du perſil.

Avant que de donner leur graine, ils ont coutume de pouſſer des tiges hautes de trois pieds, fort rameuſes, au bout deſquelles ſe font voir des fleurs d'une couleur pâle, & tombant en ombelles.

Sitôt qu'elles ſont paſſées, la nature y ſubſtituë des ſemences deux à deux, arondies ſur le dos, & d'une couleur griſe : La racine de perſil de la premiere & de la ſeconde eſpece, eſt longue, groſſe comme le doigt & blanchâtre. On employe en cuiſine, le perſil friſé & le commun ; pour celui de Macedoine, je ne ſçache pas qu'il ſoit d'un grand uſage, c'eſt pourquoi on n'en cultive gueres dans les Jardins.

B. Comment ces trois ſortes de perſils veulent-ils être cultivez ?

M. J. Ces plantes, de leur nature, ſe plaiſent beaucoup dans les terres humides, & ne demandent pas un endroit fort expoſé au ſoleil, mais au-contraire un peu ombragé, ſurtout dans un terroir ſec.

Pour réuſſir à avoir de beau perſil & en quantité, on le ſeme, ou en plattes-bandes, ou en bordures ſeulement, ſuivant le plus ou le moins de beſoin qu'on en a, je ſuppoſe toujours que ces ſortes de compartimens ſoient bien préparez ; cela étant, on tire deſſus des rayons au cordeau, profonds de deux doigts, & tout du long des planches ; dans leſquels rayons on jette la graine du perſil ni trop claire, ni trop épaiſſe, après quoi on la recouvre promptement avec un rateau : Le tems de le faire eſt aux mois de Mars, Avril, May & Juin ; & ſi l'on veut qu'il vienne beau, il ne faut point être pareſſeux de le ſarcler, & de l'arroſer de tems en tems, ſurtout pendant les grandes chaleurs.

De leurs vertus.

B. A quoi eſt propre le perſil dans la Médecine ? Votre Médecin apparemment n'aura pas oublié de vous en dire quelque choſe.

M. J. Il ouvre les pores, & leve les obſtructions, chaſſe les vents, & fait diſſiper le lait des femmes, étant pilé, & appliqué ſur le ſein : Enfin c'eſt un très-bon

remede contre la rétention d'urine; outre cela il a encore dans toutes ſes parties communes, la faculté d'échauffer, & d'attenuer, il eſt auſſi vulneraire.

CHAPITRE XI.

Des fruits provenans des plantes potageres.

Du melon, & de ſa culture.

MAISTRE JACQUES.

APrès avoir traité des plantes potageres; enfin, mon fils, je veux aujourd'hui vous entretenir des fruits qui proviennent des plantes potageres; ils ne demandent de nous pas moins de ſoins qu'en ont exigé toutes les herbes dont nous avons déja parlé : Ces fruits ont leurs agrémens.

Il y a les melons, les concombres, & les citrouilles de pluſieurs ſortes.

BERTRAN.

Commençons, s'il vous plaît, par les melons, & enseignez-moi tout ce que vous sçavez de leur culture, & de ce qu'en ont dit les Naturalistes, que vous avez lû avec tant d'attention?

M. J. Le melon pousse de longues tiges rameuses, qui s'étendent & rampent de tous côtez; ses feuilles sont grandes, larges, découpées, rudes au maniment, dentelées en leurs bords, elles sont d'un verd brun & luisantes.

B. Comment gouverne-t-on ordinairement les melons?

M. J. Ce n'est pas une science de peu d'importance en fait de jardinage; néanmoins pour peu que vous vouliez prêter l'oreille aux instructions que je vais vous en donner, j'espere que vous en serez content. Ainsi pour bien élever des melons, il faut d'abord s'être précautionné de bonnes couches, faites exprès avec du fumier de cheval tout récemment pris de dessous les chevaux; il n'est personne qui ne sçache ce que c'est que couches, & la maniere de les construire.

B. Lorsque ces couches sont faites

avec toutes les précautions qu'on y peut apporter, quelles obſervations y a-t-il à faire?

M. J. Il faut prendre garde que la chaleur que le fumier exhale, lorſqu'elles ſont nouvellement conſtruites, ſoit moderée, de maniere que, ſans aucun riſque on puiſſe ſemer des melons, ce qu'on connoît fort aiſément, lorſqu'enfonçant le doigt dans le terreau qui eſt ſur la couche, à l'épaiſſeur d'un demi pied, on ſent que cette couche eſt ſeulement tiéde, pour lors il n'y a rien à craindre.

B. Lorſqu'on trouve la couche dans ce degré de chaleur, qu'y a-t-il à faire après?

M. J. On prend de la graine de melon, qu'on a dû avoir recueillie des meilleurs qu'on ait mangez, puis on ſe met en diſpoſition de la ſemer.

De la graine de melon.

B. Décrivez-moi un peu cette graine, & dites-moi comment elle prend naiſſance.

M. J. Dans l'intérieur du fruit ſont trois ſéparations qui contiennent une pulpe

pulpe ſpongieuſe, dans laquelle on voit deux rangs de ſemences aplaties & oblongues, & d'une couleur d'un jaune pâle. Après qu'on a préparé cette ſemence, on commence par la faire tremper dans du vin pendant vingt-quatre heures ; après cela on la ſeme dans des petits trous creuſez avec le doigt, environ un bon doigt de profondeur, & deux de diſtance l'un de l'autre, & de la largeur d'une cloche de verre : On continuë ainſi à remplir la couche autant qu'on juge en avoir beſoin.

Lorſque cette graine eſt en terre, on la couvre auſſitôt de terreau, ſur lequel on met des cloches de verre deſtinées à cet uſage : Si c'eſt des premiers melons qu'on veuille avoir, & que par conſéquent ce ſoit au mois de Janvier qu'on les ait ſemez, il faut outre ces cloches ſe ſervir de paillaſſons, dont on renferme les couches durant la nuit, & même durant le jour, pour peu que les froidures ſe faſſent ſentir âprement.

Il arrive ſouvent que dans cette ſaiſon les couches perdent promptement leur chaleur, à cauſe des vents qui ſont trop froids ; c'eſt ce qui fait que ſi l'on ſouhaite voir réuſſir les melons qu'on a ſou-

vellement ſemez, il faut leur donner des rechauffemens de fumier tout fraîchement ſorti de deſſous les chevaux, qu'on met dans les ſentiers des couches tout autour d'elles, & à leur hauteur.

B. J'ai vû ſouvent des melons ſemez & ne pas lever, quoique les couches où ils étoient, n'euſſent pas été refroidies en aucune maniere.

M. J. Peut-être auſſi que cette graine avoit trouvé ces couches trop chaudes, il n'en faut pas davantage pour l'altérer, & la faire périr; ou bien cet accident proviendra de quelqu'autre cauſe qu'on ignore. Mais lorſque tel inconvenient arrive, le meilleur expédient eſt de ne point perdre de tems d'en ſemer d'autre, qui germera par le moyen des rechauffemens qui auront toujours entretenu ces couches dans une chaleur capable de faire mouvoir le germe de la ſemence qu'on leur aura commiſe.

B. Au cas que ces melons levent, quels ſoins demandent-ils de nous pour lors?

M. J. A meſure qu'ils croiſſent, on obſerve de lever petit à petit les cloches qui ſont deſſus pour leur donner de l'air; & ce ſoin doit durer juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantez,

qui eſt lorſqu'ils ont pouſſé quatre ou cinq feuilles.

B. A quelles conſiderations nous portent les melons, quand ils ſont aſſez forts pour être replantez?

M. J. A ce que ne pouvant plus reſter ſur la couche où on les a ſemez, ils doivent être tranſplantez ſur d'autres, qu'on doit par conſéquent avoir toutes prêtes, & dont la chaleur ſoit auſſi moderée, ou bien ſimplement ſur des rayons de terreau, lorſque ce n'eſt qu'au mois d'Avril, ou de May, qu'on les plante.

Il faut ſe donner de garde de le faire que par un beau jour: Outre cela, on obſervera d'attendre que le ſoleil ſoit couché, à cauſe que pour lors ces jeunes plants ſont ſi délicats, que pour peu que cet aſtre les frape, il eſt dangereux qu'ils ne réuſſiſſent pas.

B. Comment arracher ces melons pour les tranſplanter: car il me ſemble qu'il y a une maniere toute particuliere à obſerver pour cela?

M. J. On ſe ſert d'une houlette de Jardinier, qui eſt un inſtrument de fer, épais d'une ligne & concave, large de quatre bons doigts, & long d'un pied, au bout duquel eſt un manche de bois, &

avec cette houlette on leve les melons avec leur motte, pour les porter en cet état en d'autres trous creusez sur les couches qu'on leur a dressées exprès; ils n'y sont pas plutôt mis, qu'on leur y donne un peu d'eau, puis on les couvre de cloches incontinent.

Deux pieds & demi de distance entre eux, quand on les plante, suffisent. Il ne faut point après cela cesser de les tenir couverts de cloches jusqu'à ce que les pieds soient trop forts pour pouvoir être contenus dessous.

Si l'air est moderé, on ne craindra point, & même il est à propos de lever les cloches de dessus ces melons pour les y accoutumer peu à peu; & le tems propre pour cela est depuis les dix heures du matin jusqu'à trois après midy, qu'on doit les recouvrir.

Enfin, lorsque les melons sont parvenus à un accroissement, tel qu'il est nécessaire pour être châtrez, on ne doit point tarder de le faire.

B. Qu'appellez-vous châtrer les melons, & quand faut-il le faire?

M. J. On fait cette opération, lorsqu'on voit que les melons sont noüez; & on appelle les châtrer, quand on arrête les branches tout proche le fruit.

Outre cela, lorsque ces fruits sont petits, on doit de tems en tems leur donner de l'eau; mais lorsqu'ils sont parvenus à la grosseur du poing, les arrosemens leur nuisent, & il n'y a que les chaleurs excessives qui puissent le permettre; & encore en ce cas faut-il ne leur donner qu'un peu d'eau au pied sans en mouiller le fruit.

Description du melon.

B. Mais, mon pere, je vous prie de me dire comment le melon croît par degrez, & de quelles parties est composé ce fruit?

M. J. Avant que la plante du melon produise son fruit, elle le fait toujours préceder d'une fleur semblable à une cloche évasée, partagée en cinq parties jaunes en dedans, & faisant voir au dehors des rides avec un petit poil très-court d'un jaune verdâtre; telle fleur, quand elle nouë, donne le fruit qu'on appelle melon, qui prend telle forme qu'il plaît à la nature, qui à leur égard est assez capricieuse; mais pour l'ordinaire il est couvert d'une écorce dure & pleine de cartillage, tantôt d'un beau verd, & tantôt

d'un verd noirâtre, & sur laquelle sont plusieurs marques relevées en guise de broderie : Après cette couverture se découvre la chair qui est plus tendre, & dont la couleur est d'un rouge tirant sur le jaune, puis est placée la graine, comme nous venons de le dire. Voilà ce que les Naturalistes nous en disent.

B. Vous dites donc qu'il y a des mesures à prendre quand il est besoin de les arroser ; mais ensuite qu'est-ce que ce fruit demande de nous ?

M. J. Que nous déchargions les bonnes branches de plusieurs petits jets nouveaux, que les véritables maximes du jardinage veulent qu'on ôte absolument, à moins que le fruit n'en ait besoin pour le garantir dès ardeurs du soleil, qui sont sujettes à l'incommoder ; & quand le melon est prêt d'arriver à sa maturité, comme il est sujet à prendre le goût de la terre sur laquelle il repose, ou à se gâter du côté de la partie qui touche cette terre, si on n'y apporte du remede ; lorsqu'on remarque qu'il est en cet état, on le met sur des tuilleaux.

B. A quels autres inconveniens le melon est-il encore sujet ?

M. J. A devenir aqueux, c'est-à-dire,

n'ayant qu'un goût insipide, & remplissant la bouche d'une eau qui ne sent que la citrouille : ce qu'on évite en les visitant souvent, pour ne point les laisser passer outre le periode de leur maturité.

Pour connoître un bon melon, il faut qu'en le prenant avec la main, on s'apperçoive qu'il pese ; puis on le porte au nez pour éprouver s'il a l'odeur qui lui convient, telle qu'est celle de gaudron ; ensuite en le frape du doigt, afin de juger s'il ne sonne point le creux, ce qui est un signe d'un melon qui ne vaut rien ; car il faut qu'un melon soit plein : & enfin on le regarde à la queuë, pour voir si elle commence à se détacher, ce qui fait dire qu'il est dans sa maturité.

Des vertus du melon.

B. Le melon ne sert-il pas à quelque chose dans la Médecine ?

M. J. Sa chair a la faculté de rafraîchir, d'humecter & d'adoucir ; & sa semence, comme on sçait, étant une des quatre semences froides, entre dans les émulsions : & lorsqu'il s'agit par des décoctions de rafraîchir les entrailles, de fortifier l'estomach, & d'ouvrir les pores,

on a recours à cette ſemence, qui a auſſi une vertu ſoporiferante.

Des concombres, & de leur culture.

B. Je crois que la deſcription que vous avez faite de la plante de melon, peut bien convenir en partie à celle du concombre.

M. J. Vous avez raiſon, mon fils, ſinon que le melon a ſes feuilles plus larges: au reſte il n'y a point de difference, ſi ce n'eſt par le fruit; car après que la fleur du concombre eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit, qui lorſqu'il a atteint ſa groſſeur naturelle, eſt comme le bras, rond, tantôt droit, tantôt courbe, de couleur verde, blanche ou jâunâtre: ſa peau eſt pareille à celle d'un homme qui a le viſage tout plein de boutons, ceux du concombre ont comme un certain petit poil qui eſt rude & piquant. Voilà comment eſt l'écorce qui le couvre; mais lorſqu'on l'ouvre, on voit au dedans une chair blanche & ferme: deſſous, dans cette chair ſe trouvent renfermées des ſemences de figure ovale, pointuës, & de couleur blanche.

B. Comment cultive-t-on les concombres?

M. J. De la même maniere qu'on fait

les melons, à la difference seulement qu'on fait tremper celle-là dans du lait, & qu'on met celle-ci dans du vin.

B. A quoi servent ces liqueurs dans lesquelles on a soin de les mettre?

M. J. La semence du melon est mise tremper dans du vin, pour lui faire acquerir, dit-on, ce goût sucré & vineux qu'on recherche en ce fruit pour être excellent; & l'on prend du lait dans lequel on jette celle du concombre, pour lui faire prendre cette blancheur qui lui convient.

B. Ajoutez-vous foi à ces prétendus secrets?

M. J. Non; car je ne vois pas que quand un petit grain de semence seroit susceptible des esprits qui pourroient partir du vin, & qu'il en contractât le goût, puisse à mesure que le fruit grossit, conserver en lui ces qualitez, de maniere que quelque suc qui lui vienne ensuite de la terre, il demeure encore dans cet état de perfection, l'expérience nous faisant connoître tous les jours, que ce n'est que le plus ou le moins de chaleur qui contribuë entierement à cette bonté, par le suc plus ou moins raréfié dont le fruit est nourri.

Si bien que dans les années chaudes nous éprouvons les melons beaucoup meilleurs, que dans celles qui ſont froides; donc que c'eſt de la chaleur que dépend ce relief que nous recherchons en eux: ainſi comme une opinion qui n'eſt qu'une bagatelle, je laiſſe à en penſer tout ce qu'on voudra; cette maniere de faire tremper ces ſemences ne pouvant leur nuire en rien, mais ne ſervant ſeulement qu'à leur faire enfler le germe, le mettre dans le mouvement, & par ce moyen en avancer la production.

Ce que je dis des melons par rapport chacun à leur maniere naturelle d'être, ſe peut entendre des concombres, c'eſt-à-dire, que ſi le concombre a à prendre une chair plus ou moins blanche en parvenant à ſa maturité, ce ne ſera pas à cauſe de ce lait, mais bien à cauſe de la ſéve plus ou moins bonne, dont il aura été nourri.

Pour revenir à la culture des concombres, toute la difference qu'il y a d'avec celle des melons, c'eſt que ceux-ci ſe taillent immédiatement après le fruit, & que ceux-là ſe rognent au troiſiéme nœud.

De ſes vertus.

B. Qu'eſt-ce que les Médecins diſent des facultez du concombre ?

M. J. Que ſa graine, comme celle du melon, eſt une des quatre ſemences froides ; que le concombre crud eſt fort indigeſte ; & que lorſqu'on l'a fait bouillir, il a la vertu de rafraîchir, d'humecter, & d'adoucir les humeurs âcres ; qu'il eſt bon pour ceux dont le ſang eſt beaucoup dans l'agitation ; car il ſçait le moderer : ſa ſemence eſtemploïée comme celle du melon.

Des citrouilles, & de leur culture.

B. Voici un fruit à qui la nature a donné la liberté de s'étendre bien loin, ſans qu'on y prenne beaucoup de peine. Sa culture, à ce que j'ai pû remarquer juſqu'ici, ne paroît pas bien difficile : mais enfin, mon pere, ſi ce n'eſt pour moi que vous parlez ici, d'autres qui ne la ſçavent pas profiteront de vos inſtructions là-deſſus.

M. J. Ce que vous dites, mon fils, eſt de bon ſens ; la culture des citrouilles eſt ſimple, & demande très-peu de ſoin.

A l'égard de la figure de cette plante, on ſçait que ſon génie eſt de pouſſer pluſieurs grandes tiges rampantes à terre, couvertes d'un petit poil un peu piquant, & chargées de feuilles, qui ſont larges, fort grandes avec de profondes découpures. Ces feuilles, comme les tiges, ſont veluës & piquent de même : le long de ces tiges naiſſent de petites fleurs jaunes, qui ſont comme des avant courieres des fruits qui les ſuivent, lorſqu'elles ne coulent point.

Ces fruits ſont gros, ronds ou longs, couverts d'une peau jaune, ou d'un verd marqueté d'un blanc jaunâtre.

Qui veut cultiver des citrouilles, doit avoir un grand terrain, s'il en veut élever beaucoup, car elles étendent bien loin leurs branches.

L'eſpace de terre choiſi, on fait des trous éloignez les uns des autres de dix-huit pieds, & de largeur de la forme d'un chapeau, dans leſquels on jette du terreau.

Dans chaque trou ainſi accommodé, on met deux grains de ſemence de citrouille, afin que l'un venant à manquer, l'autre ſupplée au défaut ; c'eſt au mois de Mars qu'on prend ce travail.

Si tous les deux grains reprennent, en ce cas on en arrache l'un, & toujours le plus foible.

B. Ne faut-il pas, comme on fait à l'égard du melon, faire tremper la semence de citrouille pendant vingt-quatre heures?

M. J. C'est une chose à quoi l'on ne manque point, soit dans l'eau, soit dans du lait, il n'importe; l'une & l'autre liqueur ne contribuant en rien de plus à la bonté, ni à la beauté de ces fruits; & pour les obliger à une prompte reprise, on a soin, sitôt que cette semence est en terre, de couvrir ces trous de quelque chose, pour les garantir du trop grand hâle qui est sujet à les incommoder: cette sujettion dure seulement pendant cinq ou six jours; mais si pendant ce tems il y survient quelque pluye, on laissera ces trous découverts.

B. N'y a-t-il pas encore quelque chose qui peut contribuer à leur accroissement?

M. J. Quelques petits arrosemens, surtout pendant les grandes chaleurs, ne leur sont que d'un très-grand secours pour croître heureusement, donner de beaux fruits, & en quantité.

De la graine de citrouille.

B. Ce fruit donne-t-il ſa graine comme le melon & le concombre ?

M. J. De même que le melon & le concombre ont une ſubſtance moëlleuſe, qui contient leur ſemence ; ainſi eſt-il à l'égard des citrouilles, qui produiſant la leur dans une pareille ſubſtance, la donnent oblongue, large, toute plate, & couverte d'une peau blanche.

De leurs vertus.

B. Il faut qu'on connoiſſe en ce fruit beaucoup de vertus, car on l'employe en bien des manieres.

M. J. Lorſqu'on fait une décoction de citrouille, c'eſt pour rafraîchir les entrailles échauffées ; ſa chair, lorſqu'on en mange, a la vertu d'humecter, & de conſerver la poitrine.

Sa ſemence eſt encore une des quatre ſemences froides, & a les mêmes facultez que ſa chair : Outre cela on en exprime une huile, qui eſt blanche, douce & propre pour adoucir la peau des mains.

Des courges en general, & de leur culture.

B. Il me ſemble vous avoir oüi dire qu'il y avoit pluſieurs eſpeces de courges.

M. J. Il eſt vrai ; car il y a la courge longue, qui a ſes fleurs blanches, & les feuilles molles.

Cette plante jette de grandes tiges qui rampent par terre, & qui produiſent des tenons qui lui ſervent comme de mains, pour s'attacher aux perches qu'on y joint, pour lui tenir lieu de ſoutien.

Elle a les feuilles grandes, larges, rondes & couvertes d'un poil un peu rude.

Cette eſpece de courge s'éleve de la même maniere qu'on fait la citrouille, vous n'avez qu'à vous ſouvenir de ce que je vous ai dit là-deſſus. Voici ſa deſcription.

Avant que ſes fruits ſoient formez, ils ſont toujours précedez de petites fleurs, qui ſont comme des cloches de couleur blanche, & couvertes d'un petit poil auſſi blanc.

Ces fleurs ſont-elles tombées, on y voit à leur place de petits fruits, qui à

meſure qu'ils croiſſent, s'allongent juſques à cinq à ſix pieds, & groſſiſſent à proportion.

L'écorce qui couvre ce fruit eſt dure, jaunâtre, & a des parties ligneuſes.

Sa chair eſt moëlleuſe, blanche & d'un goût inſipide, à moins qu'elle ne ſoit miſe en quelque ragoût qui lui convienne.

De la graine de courges.

B. Les courges renferment-elles leur graine comme les autres fruits ci-deſſus?

M. J. Oui, & cette ſemence eſt auſſi de figure platte, oblongue, & de couleur blanche.

Des courges rondes.

B. Qu'appellez-vous courges rondes?

M. J. C'eſt une plante qui ne differe en rien de la précedente, quant à la figure; mais quant à ſon fruit, ce n'eſt pas tout-à-fait la même choſe: car au lieu que le précedent eſt long, celui-ci eſt rond, il croît dans le même ordre de la nature que celui ci-deſſus.

Des courges en callebaſſes.

B. Puiſqu'on a donné le nom de calle-

baſſe

baſſe à cette derniere eſpece de courges, il faut qu'elle en ait la figure.

M. J. Il eſt vrai auſſi, & ce ſont ces courges dont on ſe ſert pour faire des bouteilles dont ſe muniſſent les Pelerins de S. Jacques, quand ils y vont en voyage : on les appelle auſſi callebaſſes, elles ſont fort legeres quand elles ſont vuides, & on s'en ſert encore pour apprendre à nâger.

Des vertus des courges.

B. Les courges ont-elles toutes les mêmes vertus ?

M. J. Elles rafraîchiſſent toutes, adouciſſent, & humectent ; leur ſemence eſt apéritive, c'eſt un conſervatif pour l'eſtomach ; & de même que de la ſemence de citrouille, on en tire une huile pour adoucir la peau.

Des bonnets de Prêtres, trompettes d'Allemagne, & de leur culture.

Il ne nous reſte plus de toutes les eſpeces de citrouilles, que les bonnets de Prêtres, & les trompettes d'Allemagne, dont nous n'avons pas encore parlé.

Mais comme leur culture eſt ſembla-

ble à celle des citrouilles, & que leurs vertus ne different en rien, je les passerai sous silence, comme des choses dont le détail seroit superflu.

Du potiron.

Il y a encore le potiron qui se cultive de la même maniere que les citrouilles, aussi en est-il une espece platte & jaune, qui ne se multiplie non plus que de graine.

Des fraises, & de leur culture.

B. C'est assez, à la reserve du melon, parler des fruits qui ne doivent leur merite, par rapport au goût, qu'à quelque bon Cuisinier ; disons à present quelque chose de ceux qui naturellement flattent celui des plus délicats, telles que sont les fraises. Qu'est-ce que les Naturalistes en disent ?

M. J. Les fraises, selon eux, mon fils, naissent sur une plante qui pousse de sa racine quantité de petites queuës qui sont longues, veluës, ayant les unes chacune trois feuilles, & les autres des fleurs.

B. Comment cette plante se multiplie-t-elle ?

M. J. Par le moyen de certains filamens qui rampent contre terre en serpentant, & qui y prennent racine.

Ses feuilles sont oblongues, un peu larges, dentelées tout autour, & couvertes comme d'un petit poil folet, de couleur verde en dessus, en dessous blanchâtres.

Les fleurs qu'elle produit, sont attachées quatre ou cinq à chaque queuë; & lorsqu'elles sont passées, il leur succede un fruit de figure presque ovale, verd au commencement, & rouge lorsqu'il est parvenu à sa maturité: l'odeur qu'il exhale en est douce, le goût fort agréable.

Il y a les fraisiers blancs, & les rouges; ces derniers sont les plus estimez, on en fait des pépinieres durant le mois de May, en quelqu'endroit au Nord. Voici leur culture.

Quand l'art y est joint, les fraises en deviennent incomparablement plus belles, & sont beaucoup meilleures, & plus hâtives.

Ainsi pour réussir à les rendre telles, voici les soins qu'il est nécessaire de se donner.

On observe d'abord de quelle nature

eſt la terre où on les met; car ſi elle eſt humide ou forte, on fera toujours en ſorte que les planches ou bordures qu'on leur deſtine ſoient plus élevées que les ſentiers, à cauſe que le trop d'humidité les fait pourrir : au lieu que ſi c'eſt dans un fond ſablonneux ou leger, ces bordures & ces planches qui doivent les contenir, ſeront toujours plus enfoncées que les ſentiers, afin que l'eau qui tombe des pluyes, y ſéjourne un peu plus qu'elle ne feroit, pour leur tenir le pied frais.

Cette terre étant ainſi examinée, & les bordures & planches dreſſées ainſi que je viens de le dire, on prend des fraiſiers qu'on plante. On ſçait que les fraiſes ſe multiplient par le moyen de certains filamens qui s'enracinent d'eux-mêmes, & qu'on appelle *trainaſſes* en terme de jardinage, & que le plant qui réuſſit le mieux, eſt celui qu'on tire des bois.

B. Dans quelle ſaiſon les faut-il planter?

M. J. Le tems de planter les fraiſiers, eſt le mois de May, celui de Juin, de Septembre, & même pendant tout l'Eté; obſervant toujours que ce ſoit après une pluye, ou lorſque le tems ſemble vouloir nous en donner.

On en plante encore en Novembre & Décembre ; celles qu'on plante en ce tems donnent du fruit l'année ſuivante.

On plante toujours les fraiſiers deux ou trois pieds en un même trou, qu'on fait à neuf ou dix pouces de diſtance l'un de l'autre.

B. Après ce travail, que demandent-ils de nous?

M. J. Que nous les arroſions de tems en tems, & ſurtout pendant les grandes ſéchereſſes, & que nous ſoyons ſoigneux de leur couper tous les montans inutiles, devant ſçavoir pour maxime que chaque pied n'en doit porter que quatre, & autant de fleurs, le ſurplus n'étant bon à rien, ſurtout ceux qu'on ôte des queuës des fleurs qui ſont paſſées.

B. Ces plans auſſi-bien que d'autres ne ſont-ils pas ſujets à bien des inconveniens?

M. J. Il y a de certains vers, qu'on nomme des *tons*, qui rongeant les fraiſiers, les font périr ; c'eſt pourquoi il eſt bon de leur faire la guerre, on les trouve pour l'ordinaire aux pieds de cette plante.

Si l'on veut avoir grand nombre de fraiſes, & qui ſoient belles, on doit les

renouveller tous les deux ans, & ne pas oublier de couper les vieilles fanes, qui auront apporté du fruit.

Il ne faut point auſſi être pareſſeux tous les ans d'arracher les trainaſſes des fraiſiers, afin que les vieux pieds en profitent mieux.

B. Les fraiſiers après avoir été plantez, tardent-ils long-tems à donner leurs fruits?

M. J. Dès la premiere année, ſi c'eſt en May de l'année d'auparavant qu'on les ait mis en terre; mais ſi ce n'eſt qu'en Septembre, leur production eſt fort petite.

Outre ces ſoins, il y a encore les coucous, qu'il faut ôter, ſitôt que le mois d'Avril eſt arrivé.

B. Qu'eſt-ce que ces coucous?

M. J. Ce ſont de certains jets un peu velus, & plus verdâtres que les autres.

Des vertus des fraiſiers, & de leur fruit.

B. Si les fraiſiers ont autant de vertus qu'on prend de peine après eux, on peut dire qu'il n'y a guéres de plante plus efficace.

M. J. Ils en contiennent assez ; car si l'on se sert de leurs feuilles & de leurs racines, il n'y a rien de meilleur pour guérir les rétentions d'urine, ni rien de plus astringent pour le ventre.

Le fruit en est pectoral, il fortifie le cerveau, humecte les parties, rend le sang pur, & est un antidote contre le venin.

Des artichauts, & de leur culture.

Voici une des plantes d'un Potager qui rend le plus de profit ; c'est pourquoi il est bon, mon fils, que vous fassiez attention à tout ce que je vais vous en dire : Il n'est point de Jardin pour peu qu'il soit spacieux, qui ne doive en être fourni ; on en plante des quarrez entiers, afin d'avoir à foison de ces fruits de Jardin.

B. Il est vrai que les artichauts sont d'une grande utilité dans un ménage, du moins c'est ce qui m'a toujours paru tel depuis que je travaille sous vous ; mais laissons tout le profit qu'on en peut tirer, & venons, s'il vous plaît, mon pere, à tout ce qui regarde sa culture.

M. J. Il faut d'abord sçavoir qu'il y a de deux sortes d'artichauts ; sçavoir

l'artichaut violet, & l'artichaut piquant, que nous connoiſſons ſous le nom de poivrier.

B. Quelle eſt la deſcription qu'on fait de cette plante?

M. J. Elle jette des feuilles longues d'un pied & demi, fort larges avec de grandes découpures, d'une couleur d'un verd blanchâtre : voilà l'artichaut de la premiere eſpece.

La ſeconde eſt ſemblable, excepté que ſes feuilles ſont piquantes, ce qu'on ne remarque pas dans l'autre.

Le fruit de l'une & l'autre eſpece, eſt une tête entourée de certaines feuilles piquantes à leur extrêmité, reſſemblant à des écailles, & qui naît à la ſommité d'une tige qui pouſſe cette plante à la hauteur de deux à trois pieds. Voilà les deux eſpeces d'artichauts dépeintes, reſte à préſent à dire comme on les éleve, c'eſt ce que je vais faire.

On ſéme l'artichaut, ou bien on le multiplie d'œilletons enracinez : Si c'eſt par le moyen de la ſemence qu'on veuille s'en garnir, on les met ſur couche, ou bien ſur des planches couvertes d'un bon pouce de terreau; & l'on jette cette ſemence à plein champ, qu'on recouvre

vre inceſſamment avec un rateau, ou bien avec la main ſeulement, lorſqu'on n'en ſéme qu'un peu, & que c'eſt ſur couche; ce qui ſe pratique au mois de Mars.

B. Voilà bien des fois, mon pere, que je vous entends dire *ſemer à plein champ*, qu'eſt-ce que ce terme ſignifie?

M. J. Semer à plein champ, eſt ſemer à la main, comme on fait le bled, ſinon qu'on jette ces ſemences du jardin avec moins d'action: car cela ne ſe fait qu'avec trois doigts, au lieu que le bled ſe ſéme à pleine main.

Cette graine étant ſemée, ſoit ſur couche ou ſur planche, on ſoigne lorſqu'elle commence à lever, de tenir toujours ces jeunes plants nets des herbes qui peuvent leur empêcher de prendre croiſſance; & pour leur en faire acquerir une qui ſoit belle & fort prompte, on n'oublie pas de les arroſer autant que la prudence du Jardinier le juge à propos: Et quand ils ſont aſſez forts pour être replantez, ce qui arrive ordinairement vers la fin de May, ou au commencement de Juin, on les plante, & on les traite de la même maniere que les œilletons, dont je vais parler.

Les œilletons d'artichaut, quand ils ont été bien séparez du pied qui leur a donné naissance, (ce qu'il faut d'abord supposer) & qu'on a un endroit destiné pour les mettre, & les accommoder suivant les regles du jardinage, on les y plante à la fin de May, ou au mois de Juin, de deux manieres.

La premiere, en leur creusant des trous ronds comme la forme d'un chapeau, & profonds d'un pied, qu'on remplit de terreau, pour ensuite y mettre ces jeunes plants, qui seuls à seuls dans leurs trous sont éloignez les uns des autres de trois pieds à droite ligne, observant que ces trous forment un quinconge entr'eux, c'est-à-dire, qu'ils soient creusez en échiquier, distans également partout les uns des autres : Et sans qu'il soit besoin de faire ces trous, on les plante au plantoir dans une terre bien labourée.

B. Mais si l'on a un grand plant d'artichauts à faire, faut-il qu'on soit beaucoup pourvu de terreau ?

M. J. Cette maniere de se comporter ne regarde que les terres d'un tempérament ingrat ; car si la terre est naturellement bonne, on ne se sert point de terreau, & les artichauts y réussissent.

La ſeconde maniere de planter les œilletons eſt à champ uni, dans des trous faits avec un gros plantoir, de diſtance, comme je viens de le dire, & obſervant la même figure.

Ces jeunes plants ne ſont pas plutôt chacun dans leur trou, qu'il eſt néceſſaire de les y arroſer, pour les obliger à reprendre plutôt; puis en cet état on les laiſſe, ſans pourtant les abandonner de vûe, juſqu'à ce qu'étant repris, & en ayant donné des marques bien évidentes, par le moyen des arroſemens fournis dans le beſoin, on leur donne un petit labour qui les fait profiter à vûe d'œil; & ſi l'on juge que dans la ſuite ils ayent beſoin d'un ſecond, & d'un troiſiéme, on ne leur refuſe point: Et après telles peines priſes après eux, on voit des artichauts parvenir à une belle croiſſance, & qui dès la premiere année donnent du fruit en Automne.

B. Quoique cette plante paroiſſe extrêmément robuſte, n'eſt-elle pas, comme les autres, ſujette à quelque inconvenient?

M. J. L'artichaut eſt d'une nature ſuſceptible de gelée, c'eſt pourquoi, quand on veut prévenir ce mal, on ſoigne de couvrir cette plante de grand fumier,

lorſque le froid commence à ſe faire ſentir ; & pour l'ordinaire on la tient en cet état juſqu'au mois de Mars, qu'on la découvre petit-à-petit, ſuppoſé que l'Hyver ſoit long, ſinon on la découvre plutôt.

B. Mais, mon pere, vous parlez d'œilletons d'artichauts ; qu'eſt-ce que c'eſt que ces œilletons ?

M. J. Ce ſont de petites plantes qu'on arrache des gros pieds des artichauts, ſur leſquels on n'en laiſſe que trois des plus beaux pour donner le fruit.

B. Quand œilletonne-t-on les artichauts, & comment cet ouvrage ſe pratique-t-il ?

M. J. On œilletonne les artichauts au mois de May, & dès le mois de Mars même, quand l'Hyver n'eſt point long ; ce qui ſe fait de la maniere que je vais l'enſeigner.

Faites au pied de chaque artichaut, à meſure que vous les voulez œilletonner, des petits cernes ; & de tous les œilletons que vous y voyez, choiſiſſez-en des plus beaux pour reſter ſur le pied, & qui ne ſoient pas ſi voiſins les uns des autres.

Cela obſervé, prenez tout le reſte les uns après les autres par l'extrêmité d'en

bas, portez le pouce du côté de la mere racine, & entre l'œilleton; preſſez-le contre, en le ſéparant du lieu qui le tient attaché, & faites en ſorte qu'il y ait de la racine; s'il en a, gardez-le comme propre à être planté, ſinon jettez-le comme inutile.

Les œilletons bien arrachez, & les pieds d'artichauts déchargez de tout ce qui peut leur nuire, on en recouvre auſſitôt les racines avec de la terre, puis on laboure à uni tout l'eſpace où ces artichauts ſont contenus.

B. Cela ſuffit-il, & la nature après cela peut-elle ſeule les conduire à un accroiſſement que rien n'y manque?

M. J. Cette nature, après ces labours, fera très-bien ſon devoir, pourvû dans les commencemens qu'une ou deux fois la ſemaine on ſoigne de les arroſer. On doit renouveller un quarré d'artichauts tous les trois ans; & lorſqu'en Automne on lie les artichauts, & qu'on les enveloppe de paille ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, c'eſt pour en faire blanchir le coton de la feuille, & on les appelle alors *des cardes d'artichauts*; elles n'ont plus d'amertume, & on s'en ſert en cuiſine,

comme de veritables cardons d'Eſpagne. Il faut pour cela choiſir le plus vieux pieds qu'on veut détruire.

Pour empêcher que les mulots ne rongent les racines d'artichauts pendant l'Hyver, on plante un rang de poirée au milieu d'eux, ce qui ſert d'amuſement à ces inſectes ; parce que leurs racines ſont plus tendres que celles des artichauts.

De la graine d'artichauts.

B. Puiſque les artichauts réuſſiſſent bien de graine, faites-moi, s'il vous plaît, le plaiſir de me dire comment elle naît, ſelon l'opinion des Naturaliſtes.

M. J. Sur cette tête d'artichauts, dont nous avons parlé ci-deſſus, & qui eſt le fruit qu'on mange, vient une fleur qui fait comme une groſſe toupe par le grand nombre de fleurons qui la compoſent, & qui ſont de couleur purpurine, évaſez par le haut & tous découpez, la fleur étant tombée laiſſe des ſemences oblongues, couvertes d'une écorce griſâtre, & marquetée quelquefois de petites taches noires.

De ſes vertus.

B. De quelle utilité peut-il être dans la Medecine.

M. J. L'artichaut ouvre les conduits de l'urine, fortifie le cœur, nourrit, rétablit les forces, & rend le ſang purifié.

Des champignons, & de la maniere d'en avoir.

Voici une eſpece de fruit de Jardin qui certainement a ſon merite particulier, c'eſt pourquoi je ſuis bien aiſe de vous apprendre ce que c'eſt, & comme on en peut avoir en abondance; il eſt bon que vous ſçachiez, mon fils, que ſous ce nom de champignons ſont compris toutes les ſortes de champignons bons ou mauvais, les mouſſerons, les morilles, &c. Ils naiſſent tous en peu de tems, les uns ſur la terre, les autres ſur le fumier, ſur les arbres, & les autres enfin ſur les arbriſſeaux, & dans les prez; mais comme il n'eſt queſtion ici que de ceux qui croiſſent dans les jardins, je laiſſerai les autres à qui en voudra traiter.

Le champignon qu'on employe ordi-

nairement dans les cuisines, vient d'abord sur un petit pied en forme de tige, qui est ronde; puis se formant comme un parasol, il s'élargit, & monte petit à petit.

La tête qui est ronde, prend dessus la couleur blanche, & est rouge en dessous, tendre, facile à rompre, d'une odeur & d'un goût fort agréables.

Des vertus des champignons.

B. Quelles sont les vertus des champignons?

M. J. La meilleure proprieté qu'on remarque en eux, est de donner du relief aux ragoûts où on les met: on tient d'ailleurs qu'ils sont nourrissans.

De la maniere d'avoir des champignons pendant toute l'année.

B. Mais, mon pere, n'y a-t-il pas des moyens d'avoir des champignons pendant toute l'année?

M. J. Ceux qui veulent jouir d'un tel avantage, se servent de couches qu'ils font exprès, & de cette maniere.

Dans le milieu du Jardin potager ils

creuſent une tranchée d'environ ſix pouces de profondeur, & de trois ou quatre pieds de largeur ; cela fait, ils y mettent du fumier qu'ils ont laiſſé moiſir longtems à couvert ſous quelque toit : Quand il eſt en cet état, ils l'entaſſent lit par lit juſqu'à trois pieds de haut ; après que ce fumier a été mis ainſi, ils ſe ſervent de terreau pour en couvrir ces couches de la hauteur ſeulement de trois pouces, ayant ſurtout obſervé d'avoir arrangé le fumier ſur la ſuperficie de ces couches en dos d'âne, ou de bahut, comme on voudra dire.

Cela pratiqué, il faut couvrir ces couches de paille, puis on les laiſſe de repos ſans s'impatienter, car il faut un tems néceſſaire pour que le fumier de ces couches produiſe des champignons.

B. Dans quel tems pour l'ordinaire doit-on faire ces couches ?

M. J. On en fait pendant toute l'année, à commencer dès le mois de Janvier, où on eſt ſoigneux pendant ce tems de les couvrir de grand fumier ſec, & cela ſuffit pour qu'ils s'engendrent ſans danger. Il y auroit encore les chaleurs exceſſives à craindre pour eux, ſi on ne les arroſoit trois fois la ſemaine ; mais lorſqu'elles ſont

moderées, une fois suffit, ce qui se doit faire avec l'arrosoir.

B. Ces couches ne peuvent-elles servir à autre chose qu'à ces champignons?

M. J. Il faut bien se donner de garde d'y rien semer, car cela empêche de produire tout l'effet que nous en attendons.

B. Quand on a pratiqué tout cela, peut-on esperer de ces couches beaucoup de champignons?

M. J. Sans doute, pourvu qu'on observe ce que je vais encore dire, qui est de se souvenir qu'il faut que ces couches ayent leur superficie en dos d'âne; mais pour leur faire acquerir cette forme, il faut avant que d'y mettre la terre, disposer ainsi le fumier, & après y répandre la terre également partout de l'épaisseur que je l'ai dit, & non pas faire les couches unies comme les autres, & former seulement le dos d'âne avec la terre.

Telle est la maniere dont se servent les Maréchers, quand ils font leurs couches de champignons dont ils ont à foison, & fort long-tems; quand ces couches sont lasses d'en produire, & qu'elles sont trop vieilles, on en refait de nouvelles: une couche à champignons bien dressée

& bien entretenuë, peut durer près de deux ans.

CHAPITRE XII.

Des racines du Jardin potager.

Des ſalſifix d'Eſpagne, autrement ſcorſonaires, & de leur culture.

MAISTRE JACQUES.

POur traiter cette matiere à fond, il faut ſuivre l'ordre que nous avons tenu des plantes, & la diſtinction que nous en avons faite ci-devant, en differentes eſpeces : Voici les racines qu'on appelle communément les baſes du Jardin potager ; & comme les ſalſifix d'Eſpagne ſe preſentent d'abord à mon idée, je vous dirai, mon fils, tout ce que j'en ſçai.

C'eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles qui ſont longues, aſſez larges, liſſes, & qui vont quelquefois en tortillant, finiſſant par une pointe longue & étroite, ſe montrant d'un verd obſcur : ſa racine qui eſt la partie qu'on

mange, eſt longue d'un pied, groſſe comme le doigt, noire au dehors, & blanche en dedans, tendre, facile à rompre, agréable au goût, & bien charnuë.

BERTRAN.

Dites-moi, je vous prie, de quelle maniere elle ſe cultive?

M. J. Il n'eſt rien de plus facile que cette culture : Sitôt que le mois de Mars eſt arrivé, on dreſſe une ou pluſieurs planches ſur leſquelles on tire au cordeau des rayons éloignez l'un de l'autre d'un demi pied, dans leſquels on ſéme cette graine à claires voies ; car lorſque cette plante eſt trop preſſée, les racines n'en croiſſent que petites, ſi bien que quand elles ſont levées, on prend ſoin de les éclaircir. Il faut que la terre où on les met ſoit bien labourée : celle qui lui convient le mieux, eſt la terre legere, la terre forte ne permettant pas que ces racines deſcendent bien bas, & groſſiſſent comme on le ſouhaite.

On doit encore ſe rendre vigilant à en bannir les mauvaiſes herbes, qui abſorbant la ſubſtance dont elles ont beſoin, & les preſſant de trop près, les incommodent, & les font languir.

De la graine de ſalſifix d'Eſpagne.

B. Comment agit la nature en elle, quand elle lui fait produire ſa graine?

M. J. Il eſt bon d'abord de ſçavoir, qu'on ne recueille la graine de ſalſifix qu'au mois d'Août ou de Septembre de l'année d'après celle qu'on les a ſemez; & quand cette plante ſe diſpoſe de la donner, chaque racine pouſſe une tige de la hauteur de deux pieds, qui ſe diviſe en pluſieurs rameaux, à la ſommité deſquels paroiſſent des fleurs de couleur jaune, qui après leur chute laiſſent des ſémences qui ſont longues, déliées, & d'un blanc tirant ſur un jaune obſcur.

Ce ſalſifix eſt une de nos principales racines, tant pour le plaiſir du goût, que pour la ſanté du corps: ſa graine dont on vient de parler, vient dans une maniere de boule qui eſt au haut de ſa tige, & a la pointe garnie d'une barbe qui s'envole ſi on n'y prend garde, en les viſitant pluſieurs fois par jour; c'eſt pourquoi auſſitôt qu'elle eſt épanouïe, il faut ramaſſer toutes ces barbes, & les tenant du bout des doigts en arracher la graine.

De ſes vertus.

B. Je ne doute pas que ſes vertus ne ſoient grandes.

M. J. On dit qu'elle a la vertu de guerir ceux qui ont été mordus de viperes, elle eſt ſudorifique & apéritive, elle provoque les mois des femmes; & l'on s'en ſert encore pour la petite verole, & pour guerir ceux qui ſont atteints de la peſte.

Des ſalſifix communs, & de leur culture.

B. Il y a auſſi les ſalſifix communs, qui demandent de nous les mêmes ſoins, & qui ont les mêmes vertus.

M. J. Cette plante a auſſi les feuilles longues, plus étroites que celles de la ſcorſonaire, & ſe terminans en pointe: ſa graine reſſemble à celle de la ſcorſonaire à la reſerve de la couleur qui eſt un peu plus griſe, elle eſt fort longue, en ovale, comme ſi c'étoit de petites coſſes rayées, aſſez pointuës à leurs extrêmitez; les ſalſifix communs ſe cultivent de même que les ſalſifix d'Eſpagne.

Leurs racines ſont longues, groſſes

comme le petit doigt, & d'un blanc jaunâtre en dehors ainſi qu'en dedans, & ſervent beaucoup dans les cuiſines.

De leurs vertus.

B. Les facultez de cette plante ſont-elles auſſi grandes que celles de la ſcorſonaire?

M. J. Non, mais elle en a qui lui ſont particulieres; ſes racines ouvrent les conduits de l'urine, & ſont bonnes pour l'eſtomach; leurs feuilles ſont vulneraires.

Des panais, & de leur culture.

B. Quoique je ſçache bien ce que c'eſt que les panais, dites-moi, je vous prie, mon pere, la deſcription qu'on en fait?

M. J. C'eſt une plante qui a les feuilles amples, & qui en portent d'autres qui ſont oblongues, & rangées deux à deux le long d'une petite tige, au bout de laquelle eſt une ſeule feuille dentelée; ſes premieres feuilles ont deux doigts de largeur, dentelées de même que la petite précedente, & couvertes d'un petit poil, & leur couleur eſt d'un verd brun.

B. Sa culture eſt-elle difficile ?

M. J. Pour ne point là-deſſus, mon fils, tenir de diſcours ſuperflu, je vous dirai qu'elle s'éleve comme les ſalſifix d'Eſpagne, ainſi vous n'avez qu'à vous en ſouvenir ; le panais eſt une autre racine potagere fort connuë, on la doit ſémer aſſez claire, & toujours en bonne terre, & bien préparée ; ſi les panais levent trop drus, il faut les éclaircir dès le mois de May, afin qu'ils deviennent plus beaux & mieux nourris.

B. Comment les panais produiſent-ils leur graine ?

M. J. A l'extrêmité d'une tige haute de trois ou quatre pieds, partagée en pluſieurs rameaux, au bout deſquels viennent des petites fleurs ſoutenuës par des eſpeces de paraſols, & compoſées de cinq feuilles d'une couleur jaune.

Ces fleurs étant cheutes, viennent après certaines ſemences jointes deux à deux, qui ſont grandes, minces, & de figure ovale ; cette graine ne vient ſur cette plante que l'année d'après qu'elle a été ſémée. Elle eſt platte, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans ſa longueur, & de couleur de paille un peu brune.

Ses

Ses racines ſont longues, & plus groſſes que le pouce, charnuës & blanches : c'eſt une bonne racine, & fort en uſage dans les cuiſines.

De leurs vertus.

B. Cette plante renferme-t-elle beaucoup de vertus : car je me perſuade que votre ami le Médecin n'aura pas omis de vous le dire ?

M. J. Elle excite à vomir, & provoque les mois des femmes ; elle diſſipe les vapeurs, & chaſſe les vents.

Des carottes, & de leur culture.

Voici encore une ſorte de racine qui ne vient que de graine, on l'appelle carotte ; il y a la blanche & la jaune : la carotte a de grandes feuilles qui s'élevent de ſa racine, & qui ſont amples avec de petites découpures, elles ſont d'une couleur verde, & couvertes d'un petit poil.

B. Cette racine demande-t-elle qu'on prenne bien des ſoins après elle ?

M. J. Pour ſa culture, ſi vous vous reſſouvenez de ce que j'ai dit là-deſſus au

ſujet des ſalſifix d'Eſpagne, vous obſerverez la même choſe à l'égard des carottes.

De la graine de carottes.

B. Quand & comment leur ſemence ſe forme-t-elle?

M. J. Un an après que la graine de cette plante a été miſe en terre, il en croît d'autre nouvelle ſur une tige qu'elle jette à la hauteur de deux ou trois pieds: cette tige a pluſieurs autres petites branches, qui portent des fleurs blanches, ſoutenuës par des ombelles, & qui ſont toutes échancrées, ayant la figure d'un petit lys, à l'extrêmité du calice, qui après la chute de cette fleur, devient une capſule, qui renferme deux ſemences, qu'on trouve rudes quand on les manie, & qui ſont un peu veluës, petites en ovale, ayant les bords tout garnis, comme de petits rayons, ou pointes longuettes, fort menuës; un côté de cette graine eſt un peu plus élevé que l'autre, & tous deux ſont marquez de rayes en longueur, le coloris eſt de feuille morte.

La racine de cette plante eſt longue d'un pied, groſſe & charnuë, de couleur

jaune, ou d'un blanc pâle, se cassant facilement pour peu qu'on la plie: on s'en sert pour la table, & son goût est agréable.

Vertus des carottes.

Quand on veut ouvrir les conduits de l'urine, on employe leur semence, ou leur racine, qui ont encore la faculté d'exciter les mois des femmes: leurs feuilles sont bonnes pour mettre dans des remedes sudorifiques.

Des bettes-raves, & de leur culture.

B. Que me direz-vous de la bette-rave, selon les Naturalistes?

M. J. Que c'est une plante annuelle qui vient de graine, & qu'on séme au mois de Mars, soit à plein champ, soit en bordure; en faisant des trous avec le plantoir à quinze pouces l'un de l'autre, & laissant tomber dans le trou deux ou trois grains; si elles levent trop fort, il les faut éclaircir, & ce sont les seules racines qu'on peut transplanter.

J'ai parlé, comme vous sçavez, de la bette blanche, autrement dite poirée; j'en ai fait la description, celle-ci ne dif-

fere d'elle, qu'en ce que ſes feuilles ſont plus petites, & d'un rouge foncé ; & que ſa racine, qui croît en forme de rave, eſt d'un rouge fort beau.

B. Mais pourquoi venez-vous de dire qu'il n'y avoit que les bettes-raves qu'on arrachoit, & qui pouvoient ſe tranſplanter ?

M. J. C'eſt qu'ordinairement les bettes-raves ſe tranſplantent après avoir été ſémées : ſa graine d'ailleurs eſt groſſe comme un pois médiocre, & d'une rondeur graveleuſe, de couleur jaunâtre, brune ; ce qui la diſtingue de celle de la poirée. Les bettes-raves demandent une bonne terre ; il faut prendre garde en les replantant de leur ôter le pivot ; elles ne ſont bonnes à arracher qu'à la fin de l'Automne. Quand c'eſt pour l'uſage & pour les conſerver l'hyver, on les tranſporte dans la ſerre ; les ayant arrachées en motte dans un tems ſec avant les gelées, on les enterre dans du ſable juſqu'au collet, un peu en penchant.

Pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précedente ; cette graine après vient comme celle de poirée : la bette-rave a les mêmes vertus que la poirée.

Des reſponſes, & de leur culture.

B. Il eſt encore inutile, je crois, de vous demander la culture des reſponſes, puiſque c'eſt la même que celle des ſalſifix, autant que je puis me l'imaginer.

M. J. Il eſt vrai; ainſi paſſons à d'autres choſes qui regardent cette plante.

Les Naturaliſtes comptent de deux ſortes de reſponſes: La premiere eſt celle qui a ſes feuilles ſemblables à celles de la violette, excepté que quelquefois il y paroît deſſus comme des petites taches noires, ſes feuilles ont de longues queuës.

Et la ſeconde pouſſe de ſa racine des feuilles étroites, ſe terminant en pointe, & qui n'ont point de queuës.

Les reſponſes d'ailleurs ſont des plantes aſſez ruſtiques, qui viennent ſans ſoin dans la campagne, ſurtout dans les bleds; ainſi il eſt preſqu'inutile d'en cultiver dans les Jardins.

B. Comment montent-elles à graine?

M. J. La premiere pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, qui fait voir à ſon extrêmité un épy chargé de fleurs, ou de couleur de pourpre, ou blanches:

ces fleurs ne ſont pas plutôt paſſées, qu'il ſe forme un fruit diviſé en trois loges, qui renferment des ſemences menuës, rougeâtres & luiſantes.

Et la ſeconde jette auſſi une tige de deux pieds de haut, partagée en pluſieurs rameaux, à l'extrêmité deſquels ſe produiſent des fleurs attachées à des pédicules longs, & de couleur bleuë, & quelquefois blanche : Après la chute de cette fleur, on voit paroître un fruit comme à la premiere, & qui porte une ſemence ſemblable.

De leurs racines.

B. Leurs racines ont-elles du rapport l'une avec l'autre? Car il arrive ſouvent que la nature ſe jouë dans la varieté qu'elle met dans les êtres, quoiqu'ils ſoient de même eſpece ; c'eſt, mon pere, ce que vous m'avez fait remarquer pluſieurs fois dans nos converſations ſur le jardinage.

M. J. Les racines de la premiere eſpece ont la figure de petites raves blanches, & celles de la ſeconde ſont longues, & groſſes comme le petit doigt, & d'une couleur blanche.

De leurs vertus.

B. Leurs vertus different-elles encore entr'elles en quelque chose ?

M. J. Oui ; car les premieres responses détergent les parties, ouvrent les conduits de l'urine, rafraîchissent les entrailles, & l'on s'en sert aussi contre les inflammations de gorge.

Et les secondes sont un remede contre la pierre & la gravelle ; elles sont pectorales, & aident beaucoup à la digestion, lorsqu'on en mange.

Des cheruis, & de leur culture.

B. Comme les cheruis sont des racines qui sont presque d'une nature semblable à celles ci-dessus, & beaucoup en usage dans les cuisines, apparemment que la culture en est pareille.

M. J. Sans doute.

Les cheruis croissent à la hauteur d'un bon pied & demi : cette sorte de plante a comme des côtes au quelles ses feuilles sont attachées, & qui ressemblent à celles du panais, excepté qu'elles sont plus petites, plus verdes, & moins rudes quand on les manie.

De leur graine.

B. Comment produiſent-ils leur ſemence, & de quelle maniere la connoître ?

M. J. Cette plante ayant jetté pluſieurs tiges, produit à la ſommité de chacune des fleurs blanches, qui ſont petites & de bonne odeur.

Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des petits fruits remplis chacun de deux graines oblongues, pareilles à celle du perſil, ſinon qu'elles ſont un peu plus grandes ; elles ont la même couleur, rayées dans leur longueur, d'une couleur feuille morte, d'un blanc griſâtre, & platte par une de ſes extrêmitez.

Sa racine eſt un navet long comme la main, gros comme le doigt, blanc, & fort tendre.

De leurs vertus.

Le cheruis eſt propre pour ceux qui ont le temperament froid ; car il provoque la ſemence, & ouvre les conduits de l'urine. Cette plante vient auſſi de plant ; & on eſtime ſurtout pour cela les cheruis de Troyes en Champagne.

Des

Des aſperges, & de leur culture.

B. Quoique les aſperges ſoient une plante de Jardin aſſez connuë, cependant dites ce que ceux qui ont écrit de l'hiſtoire des plantes en ont penſé.

M. J. Pour commencer par ſa deſcription, vous ſçaurez, mon fils, que c'eſt une plante qui de ſes racines jette pluſieurs tiges, plus ou moins groſſes l'une que l'autre, & à la hauteur d'environ un pied, toutes rondes, & ſans aucune feuille; & dont la moitié qui compoſe le haut, eſt de couleur d'un verd brun, & l'autre qui eſt au-deſſous blanche: Cette plante fait un mets fort délicat, lorſqu'elle eſt apprêtée par ceux qui entendent parfaitement bien la cuiſine.

B. Et ſa culture par les ſoins qu'on en doit prendre, répond-elle à ſon mérite?

M. J. Vous en allez juger par ce que j'en vais dire; & pour traiter par ordre la maniere d'élever cette plante, vous ſçaurez d'abord qu'elle vient de ſemence qu'on jette à plein champ, ſur une ou pluſieurs planches compoſées d'une bonne terre, bien ameublie, & cou-

verte d'un doigt de terreau de couches.

Cela pratiqué, on les recouvre auſſitôt avec le rateau, & c'eſt ordinairement au mois de Mars qu'on fait cet ouvrage.

Quand cette graine eſt ainſi miſe en terre, on attend que les plants ſoient levez : après cela on eſt ſoigneux de rems en tems de les ſarcler, & de les arroſer, ſurtout pendant les grandes chaleurs.

B. Suppoſons, mon pere, que la ſemence d'aſperges n'ait point manqué, & que tous les plants parviennent à un bel accroiſſement, qu'y a-t-il à obſerver, & comment les conſidere-t-on ?

M. J. Comme des plants qui avant que d'être tranſplantez, doivent reſter deux ans en cet état ; après lequel tems on s'en ſert pour en multiplier l'eſpece, & pour cela on en prend les racines qu'on tranſplante dans d'autres planches : cet ouvrage ſe fait dans le mois de Mars, & pendant celui d'Avril.

Des racines d'aſperges.

B. Comment connoît-on ces racines ?

M. J. Elles ſont comme des touffes, attachées à une petite tête ; elles ſont longues & menuës, & d'une cou-

leur d'un jaune brun, & inégales entre elles.

B. Les planches dans leſquelles on replante ces aſperges, doivent-elles être dreſſées comme les autres ?

M. J. Il faut diſtinguer, ſi c'eſt dans une terre legere qu'on faſſe un plant d'aſperges, il faut que ces planches ſoient creuſées de la largeur de trois à quatre pieds; & ſi c'eſt dans un terroir humide, ces planches ſeront dreſſées à uni pour mettre ce plan ſuivant les inſtructions que j'en donnerai.

B. Les premieres planches ainſi creuſées, comment ſe comporte-t-on en y plantant ces racines?

M. J. On les prend, puis on leur coupe le petit bout des racines, enſuite au fond de ces planches on les poſe tout à plat de terre, c'eſt-à-dire, en écartant l'une après l'autre leurs racines.

B. Mais n'y a-t-il pas en cela un certain ordre, que les regles du jardinage obligent de tenir?

M. J. Oui, car il faut obſerver de poſer ces racines, ainſi que je viens de le dire, à un bon pied & demi l'une de l'autre, quand c'eſt pour y reſter juſqu'à ce qu'elles périſſent de vieilleſſe; mais ſi

ce n'eſt qu'à deſſein de les détruire bientôt en les réchauffant, on ne les éloignera que d'un pied ; obſervant dans l'un & l'autre cas de les poſer en échiquier, & le long d'un cordeau.

Quand ces racines ſont arrangées de la ſorte, il faut ſoigner inceſſamment de les recouvrir de terreau, ou de la propre terre du Jardin, ſi elle eſt bonne, à trois pouces de hauteur ſeulement.

B. Mais comme le plant d'aſperges, ainſi que tout autre, eſt ſujet à manquer, ſi l'on veut que les planches n'en ſoient point dégarnies, comment faut-il faire en cas qu'il en vienne à périr quelqu'un ?

M. J. On doit ſe rendre exact à reconnoître les places vuides, & les marquer avec de petits bâtons, pour enſuite les remplir un mois ou deux après.

B. Il me ſouvient que vous avez dit que dans les terres humides, les planches pour y tranſplanter les aſperges, devoient être tout autres que dans les terres legeres ; ainſi après avoir parlé de la maniere de ſe comporter à l'égard de celles-ci, enſeignez-moi donc, s'il vous plaît, comment il faut faire à l'égard des autres.

M. J. On obſerve dans les terres hu-

mides, loin de creuſer les planches, de les tenir au-contraire un peu hautes, en poſant les racines d'aſperges de la maniere qu'on l'a dit, ſur la ſuperficie de celle qu'on a dreſſée exprès, & après quoi on met encore trois doigts de terre deſſus; cette façon d'agir eſt pour prévenir la pourriture dont ces plants pourroient être atteints dans la ſuite.

B. Quand ces racines dans l'une & l'autre eſpece de terre ſont ainſi plantées, quels ſoins demandent-elles de nous?

M. J. De les tenir toujours nettes des méchantes herbes qui ne peuvent que leur nuire.

B. Mais pour revenir à ces planches creuſées, dites-moi un peu quand on les creuſe, où eſt-ce qu'on met la terre qu'on en tire?

M. J. Sur les ſentiers de ces mêmes planches, obſervant de l'y mettre en dos d'âne; afin d'employer dans la ſuite cette terre, pour recouvrir petit à petit, & d'année en année, les aſperges.

On conſidere encore que la terre bien ſouvent où ſont ces aſperges, n'ayant pas ſuffiſamment de ſels pour les nourrir, ſoit qu'ils s'y ſoient épuiſez dans la végétation, ſoit que naturellement il ne

s'y en rencontre dans telle ou telle terre qu'une très-petite quantité, il faut pour faire que les plants qui y ſont prennent un bel accroiſſement, avoir ſoin de fumer de deux ans en deux ans les planches qui contiennent ces aſperges, en épanchant du terreau deſſus, ou quelqu'autre fumier, qu'on recouvre d'un doigt ſeulement de terre; ce qui ſe fait la deuxiéme ou troiſiéme année d'après que les aſperges ont été plantées, & non pas plutôt; car en agir autrement, c'eſt leur faire tort.

Les aſperges en cet état durent quinze ans, après lequel tems il eſt à propos de les renouveller.

B. Eſt-ce-là toute leur culture?

M. J. Sitôt que la S. Martin eſt venuë, il ne faut pas manquer de couper tous les montans des aſperges, & les gratter un peu; puis au mois de Mars ſuivant, on leur donne un petit labour, de la profondeur ſeulement de trois ou quatre pouces, ce qu'on a ſoin de pratiquer tant que les aſperges ſubſiſtent.

De la graine d'aſperges.

B. De quelle maniere vient ſa graine,

& comment la connoît-on ? Excuſez, mon pere, ſi je tombe dans ce détail : mais comme je ſuis encore tout novice dans le jardinage, je ſuis bien aiſe de ſçavoir tout ce qui le regarde.

M. J. Votre curioſité, mon fils, me fait plaiſir, & me donne un bon augure de votre habileté un jour dans la profeſſion que vous voulez embraſſer : voici donc comment l'aſperge donne ſa graine.

Sur une tige qui ſe forme alors de la hauteur de deux à trois pieds, paroiſſent pluſieurs rameaux garnis de feuilles qui ſont menuës, & preſque ſemblables à celles du fenouil, à la ſommité deſquels s'étalent pluſieurs petites fleurs d'une couleur pâle, qui après leur chute laiſſent un fruit qui eſt rougeâtre, & de la groſſeur d'un pois, dans lequel eſt renfermé une ſemence dure, & de couleur noire.

De leurs vertus.

B. Les vertus que contient cette plante, ſont-elles conſiderables ?

M. J. L'expérience fait connoître, lorſqu'on en mange, combien elle ouvre les conduits ; elle eſt ſouveraine con-

tre la pierre, le sable du rein & de la vessie, & elle provoque l'urine & les mois aux femmes.

Des navets, & de leur culture.

Les navets, ce semble, peuvent bien trouver place dans les Potagers spacieux: il y en a de plusieurs especes, dont les petits sont les meilleurs & les plus agréables, ils se multiplient de graine; mais avant que d'en venir-là, voici comment ils croissent, & ce que c'est.

Le navet est une racine oblongue, ronde, qui se termine toujours en pointe, & qui est blanche en dedans, qui jette des feuilles oblongues, toutes découpées, rudes, & de couleur verde.

B. Comment se multiplie-t-elle?

M. J. Il suffit, lorsqu'on séme des navets, que la terre où on veut les mettre soit bien labourée; après cela on la jette à plein champ, prenant garde qu'elle ne tombe point trop épaisse; car alors ils croissent petits, au lieu que quand ils sont clairs sémez, ils deviennent beaux. On en séme en Mars, en Juillet, & Août; il faut choisir pour cela un jour ni trop sec, ni trop pluvieux; & si une

ſemaille manque par l'un ou l'autre de ces deux inconvéniens, ou par les pucerons, on en ſéme derechef après avoir rebiné la terre.

De la graine de navets.

B. Comment viennent-ils à graine?

M. J. Des feuilles qu'on a dit qu'ils pouſſoient de leurs racines, s'éleve une tige d'un pied ou de deux de hauteur, qui ſe partage en pluſieurs petites branches, au bout deſquelles croît une fleur qui eſt jaune, qui laiſſe après elle comme un petit tuyau long d'environ un pouce & rond, renfermant dans deux petits eſpaces partagez, une ſemence ronde & rougeâtre.

Quand on veut avoir de la graine de navets, il faut choiſir des plus beaux & des plus clairs, & les remettre en terre au renouveau : elle eſt bonne à recueillir au mois de Juillet & d'Août, & on le connoît en voyant les premieres gouſſes s'ouvrir.

De leurs vertus.

B. Cette plante eſt-elle d'un uſage fréquent dans la Médecine?

M. J. On se sert de sa semence pour déterger les entrailles, pour ouvrir les conduits, & aider à la digestion : cette semence est un souverain remede contre le venin, elle provoque l'urine, & on l'employe pour guérir la jauniſſe, pour la petite verole, & les fiévres malignes.

On se sert de sa racine pour la toux inveterée, & elle est bonne pour l'asthme, en la prenant en décoction chaude.

Des cardons d'Espagne, & de leur culture.

B. Que me direz-vous des cardons d'Espagne, dont je vois si grand nombre dans le Jardin que vous cultivez?

M. J. C'est une espece d'artichaut, hors qu'il n'a pas les feuilles si larges, ni le fruit si gros; mais il renferme les mêmes vertus, & produit sa graine de la même maniere.

B. Comment a-t-on coutume de le cultiver?

M. J. On séme cette plante au mois d'Avril dans des trous faits exprès, de la largeur de la forme d'un chapeau, & qu'on remplit de terreau de couche bien consommé.

B. Dans quels éloignemens l'un de l'autre faut-il que ces trous soient creusez, & comment disposez?

M. J. De deux pieds seulement, & toujours en échiquier; & quand ces trous sont pleins de terreau, on en fait d'autres sur ce terreau avec le doigt, dans lesquels on jette la semence; & ces petits trous se font en quatre ou cinq endroits, crainte de manquer de plants, à condition néanmoins de n'en laisser qu'un dans chaque grand trou, supposé qu'il y en leve plusieurs, & de se servir des autres au cas qu'il en manque, & de jetter le reste, si les trous sont garnis. Cette plante tarde trois semaines à lever; après lequel tems, si elle ne paroît pas, on ne balance point d'en semer une seconde fois.

Il ne faut pas négliger pendant l'année de lui donner deux ou trois labours, & de l'arroser quand le tems le permet, après quoi on la laisse pousser jusques vers la fin d'Octobre, qui est la saison qu'on se met en état de faire blanchir ces cardons.

B. Comment y réussit-on?

M. J. On les lie en trois differens endroits, en les envelopant de longue paille,

de maniere que l'air n'y entre point, ſi ce n'eſt par l'extrêmité d'enhaut qui n'eſt point couverte. On les laiſſe ainſi pendant quinze jours ou trois ſemaines, qu'ils ont acquis cette blancheur qu'on recherche en eux.

Des raiforts, & de leur culture.

B. Les *raiforts*, appellez communément *raves*, ſont fort eſtimez quand ils ont la bonté qu'ils doivent avoir, c'eſt-à-dire, qu'ils ſont tendres, caſſans & doux; mais avant que d'en venir à leur culture, dites-moi, je vous prie, comment cette plante croît?

M. J. C'eſt une plante dont la racine jette des feuilles qui ſont grandes, larges, piquantes, d'une couleur verde, & découpées par les bords; dont les racines ſont longues, un peu groſſes & pointuës, rougeâtres dehors, & blanches dedans; ce ſont ces racines qui la font rechercher, & qu'on mange.

B. Enſeignez-moi un peu la méthode d'élever cette plante?

M. J. Pour en avoir de bonne heure, on en ſéme ſur les premieres couches, en faiſant des petits trous avec le doigt

éloignez les uns des autres de trois pouces, & dans lesquels on met trois graines de semence ; cela fait, on les recouvre de terre, puis pour les garantir du froid, on les cache, surtout durant la nuit, de bons paillassons, & le jour quand la gelée se fait sentir rudement ; & même en ce cas on se sert de grand fumier, dont on couvre cette plante qui croît dessous sans danger.

B. Faut-il toujours se donner de tels soins après les raiforts ?

M. J. Il n'y a que pendant l'Hyver qu'on prend telle peine, car en tout autre tems on les seme indifferemment, ou sur couches, ou sur planches bien préparées, en rayons ou à plein champ, où avec l'aide des arrosemens fréquens, cette plante vient à une belle croissance.

B. En quel tems séme-t-on les raiforts ?

M. J. Depuis le mois de Février jusqu'au mois d'Août ; mais il est important d'avoir toujours de la graine de bonne espece ; sçavoir des raves qui font peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge.

B. Comment vient cette graine, selon vous ?

M. J. Voici, mon fils, ce que m'en a appris la lecture de quelque Naturaliſte. Quand cette plante veut produire ſa graine, elle pouſſe des tiges hautes d'un pied & demi, partagées en pluſieurs petites branches, qui à leurs ſommitez donnent des fleurs de couleur purpurine, qui laiſſent après elles des tuyaux recourbez, velus, & au dedans deſquels ſont des ſemences preſque rondes, & d'une couleur rougeâtre.

Pour avoir heureuſement de cette graine, on en choiſit au mois d'Avril parmi les raves qui ſont venuës de la ſemence de l'année, & on les replante toutes entieres dans quelque endroit de terre bien préparée, les eſpaçant d'un pied l'une de l'autre.

Etant ainſi replantées & arroſées, ſi la pluye n'en épargne la peine, elles monteront, fleuriront, & donneront de la graine qui ſera très-bonne à cueillir vers la fin de Juillet.

Pour lors on coupe les tiges, on les met ſécher quelques jours au ſoleil; enſuite on les bat pour faire ſortir la graine des coſſes, puis on les vanne.

Si les pieds qui pouſſent leur graine s'emportent trop vite, il en faudra pin-

cer les branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

De leurs vertus,

B. Quelles sont les vertus des raiforts ?

M. J. La racine de raifort déterge & ouvre les conduits : on s'en sert contre la pierre, & la colique néfretique, elle est bonne pour provoquer l'urine, & les mois aux femmes, pour guérir la jauniſſe & l'hydropiſie. A demain, mon fils, nous continuerons notre entretien.

CHAPITRE XIII.

Des plantes potageres bulbeuſes.

MAISTRE JACQUES.

ALlons, mon fils, faire un tour dans le Potager, le tems qui est beau nous y invite; & là à la vûe des productions de la nature, nous en raisonnerons avec plus d'éclairciſſement : Arrêtons-nous à ce quarré-ci, où sont toutes nos plantes bulbeuſes.

BERTRAN.

Qu'entendez-vous par plantes bulbeuſes?

M. J. J'entends les plantes dont la partie qui eſt en terre eſt couverte de pluſieurs envelopes, l'une ſur l'autre, tels que ſont l'oignon, le poireau, les ciboules, & pluſieurs autres.

Des oignons, & de leur culture.

B. Voilà de beaux oignons, dites-moi, je vous prie, mon pere, comment ils ſe cultivent après m'en avoir fait la deſcription.

M. J. L'oignon eſt une plante, qui de ſes racines pouſſe des feuilles longues d'un pied & davantage, étroites & ſe terminant en pointe, & de couleur verde. Voici comment on le cultive.

L'expérience nous a fait juſques ici connoître que l'oignon ne ſe multiplie que de graine; & la terre où l'on ſéme cette plante doit être bien bonne, bien amandée, & fort ameublie: on le ſéme dans le mois de Mars; & ayant une terre préparée, comme je viens de le dire, on en

en répand la ſemence à plein champ ſur des planches dreſſées exprès, où elle n'eſt pas plutôt répanduë, qu'on prend ſoin de la couvrir avec les dents d'un rateau.

Il faut toujours ſemer les oignons à claires voies autant qu'on le peut; & ſi malgré cette précaution, ils levent trop épais, on ne manquera point de les éclaircir, crainte qu'ils ne viennent à s'étioler.

B. Sont-ce-là tous les ſoins qu'ils demandent de nous?

M. J. Il eſt dangereux que les méchantes herbes ne les incommodent, c'eſt pourquoi on prend ſoin de les en débarraſſer; & lorſqu'on n'a rien omis à leur donner de ce qui peut leur faire acquerir un bel accroiſſement, on en rompt les montans avec une planche avec laquelle on frappe deſſus, ou bien on ſe contente de les tordre.

Il y en a qui ſement des oignons en Septembre pour les replanter au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formez dès le mois de Juillet, dont on peut ſe ſervir.

De la partie de l'oignon qui eſt en terre.

B. Comment appelle-t-on cette partie de l'oignon qui eſt en terre, & quelle eſt ſa forme?

M. J. C'eſt une bulbe plus ou moins groſſe, & qui ſe montre ſous differentes couleurs, tantôt rouge, tantôt blanche, & tantôt jaune, & dont la figure varie beaucoup; cette bulbe eſt compoſée de pluſieurs enveloppes les unes ſur les autres, & a l'odeur très-forte: cet oignon eſt employé dans les cuiſines.

De la graine d'oignons.

B. Cette plante donne-t-elle ſa ſemence ſur tiges, comme les autres dont nous avons parlé?

M. J. Il n'eſt point de plante qui ne la produiſe ainſi; & celle-ci, quand la nature lui permet, pouſſe de ſa bulbe une tige unie, droite, ſans accompagnement d'aucune feuille, & haute d'environ trois pieds, à l'extrêmité de laquelle paroît une tête ronde, garnie de quantité de petits fruits gros comme des câpres, ayant chacun une longue queuë attachée

à cette tige, & qui ont succedé à des petites fleurs blanches & purpurines, qui laissent après elles dans ces petits fruits une semence noire : lorsqu'on veut avoir de la graine d'oignons, on soigne au mois de Mars d'en replanter de ceux qu'on avoit mis dans une serre, pour les garantir des gelées. Six bons oignons sont capables d'en fournir une assez bonne quantité.

On les met à un pied & demi l'un de l'autre; quand ils montent à graine, il les faut soutenir avec des échalas fichez en terre à leurs pieds, & des traverses de perches, pour empêcher que les vents n'enlevent les montans.

De leurs vertus.

B. L'oignon renferme-t-il de grandes facultez ?

M. J. Il est apéritif, aide à la digestion, bon pour la pierre, pour l'asthme & pour l'hydropisie; il resiste au venin, on l'employe contre les vers, il sert pour la surdité; & lorsqu'il est cuit, c'est un remede souverain pour faire meurir un abcès.

De l'ail, & de ſa culture.

L'*ail* dont j'ai fait ici une bordure, eſt une plante de Jardin, dont l'odeur eſt très-forte, & qu'on y ſéme ſeulement pour dire qu'on ne manque de rien dans un Potager.

Pour commencer à en faire la deſcription, on ſçaura que les racines de l'ail jettent des feuilles longues, & differentes de celles de l'oignon, en ce qu'elles ne ſont pas ſi larges, ni d'un verd ſi brun: ces feuilles, quand elles ſont jeunes, ſervent de fourniture de ſalades, & ſont employées dans les ragoûts; mais lorſque cette plante commence à vouloir donner ſa graine, on quitte ces feuilles pour avoir recours à la bulbe.

B. Comment ſe multiplie-t-il?

M. J. Par gouſſes, que les Naturaliſtes appellent *tubercules*, & rarement par graine; ces gouſſes ſe plantent ſur planches, tracées en rayons éloignez de quatre pouces l'un de l'autre, & dans des trous de même diſtance.

Cela obſervé, on couvre ces gouſſes avec de la terre; après cela, on laiſſe croître l'ail qui vient très-bien, pourvu

qu'on ſoigne ſeulement à le ſarcler. La ſaiſon de le planter eſt au mois de Mars; il reſte en terre juſques en Juillet, qu'on l'en tire pour s'en ſervir dans le beſoin. Les gouſſes de l'ail ſont pluſieurs tubercules oblongs & pointus, envelopez dans des tuniques blanches & purpurines.

De ſes vertus.

B. L'ail aſſez deſagréable par ſon odeur à bien des gens, a-t-il quelques vertus dont l'homme puiſſe ſe ſervir dans l'occaſion?

M. J. On tient que l'ail a la proprieté de chaſſer les vents, de provoquer l'urine, de conſommer les viſcoſitez de l'eſtomach, & de garantir le cœur des infections de l'air : c'eſt pourquoi il y en a qui en avalent le matin à jeûn des gouſſes toutes entieres, ſurtout dans le tems de peſte, ou que l'air eſt infecté. La plûpart des Médecins ſe ſervent de ce préſervatif avant que d'aller voir leurs malades : on fait encore une eſſence d'ail, dont on uſe en cuiſine pour donner un relief à certains ragoûts.

Des rocamboles, des échalotes, & de leur culture.

B. Que me direz-vous des rocamboles, & des échalottes, que j'apperçois dans cette planche ?

M. J. Que c'eſt la même forme & la même culture que celles de l'ail, & que les vertus n'en ſont point differentes ; c'eſt pourquoi on peut les multiplier de la même maniere, & s'en ſervir en Médecine dans les pareilles occaſions.

Des poireaux, & de leur culture.

B. Voilà de beaux poireaux qui apparemment n'ont point manqué de culture ; mais avant que d'en venir-là, faites-moi le plaiſir, mon pere, de me dire comment la nature les fait croître.

M. J. Le poireau eſt une plante dont la bulbe, qui eſt cette partie qu'on met en terre, eſt blanche, longue de quatre ou cinq doigts, groſſe d'un pouce, ou de deux, & compoſée de pluſieurs petites enveloppes blanches, liſſes, luiſantes, & toutes miſes les unes ſur les autres.

De cette bulbe ſortent des feuilles lon-

gues d'un pied, assez larges, plattes & concaves, d'un verd quelquefois pâle, & quelquefois enfoncé, & se terminant en pointe.

B. Comment s'élevent les poireaux?

M. J. C'est ordinairement de semence, qu'on jette en terre vers la fin de Février, ou au commencement du mois de Mars, & à plein champ sur des planches dressées exprès, & dans une terre qu'on a soigné de rendre bien meuble, & qui a été amandée; & pour lors les poireaux croissent fort bien, pourvu qu'on soigne de les arroser de tems en tems, & de les tenir nets des malignes herbes qui sont sujettes à les étouffer.

Quand ces jeunes poireaux sont bien venus, & qu'on a pris soin de ne les point laisser étioler, on les arrache pour les transplanter ailleurs; & pour cela on dresse des planches exprès, & sur des alignemens tirez au cordeau, & éloignez les uns des autres de quatre ou cinq pouces seulement, sur lesquels on fait des trous avec un plantoir de la profondeur d'un demi pied, & espacez comme les alignemens. Dans chacun de ces trous on insere un poireau seul à seul, n'oubliant pas, avant que de les planter, de leur

rogner l'extrêmité des racines & celle de leurs feuilles, & de les arroſer quand ils ſont mis dans leurs trous.

Etant bien plantez, leur culture ne conſiſte plus qu'à les cerfouir quelquefois, & leur donner des arroſemens, ſurtout lorſque les grandes ſéchereſſes nous disent de le faire.

De la graine de poireau.

B. Puiſque le poireau vient de ſemence, apprenez-moi un peu comment elle ſe forme.

M. J. Du milieu de ces feuilles dont on a parlé, monte une tige haute de quatre ou cinq pieds, qui porte à ſon extrêmité comme une tête ronde, & compoſée de petits fruits triangulaires, attachez à des queuës longuettes; tels fruits ayant ſuccedé à des petites fleurs, & renfermant des ſemences noires, cette eſpece de tête qui ſe forme à l'endroit qu'on vient de dire, a donné lieu à Fuchſius qui a commenté l'Hiſtoire des plantes, de l'appeller *porrum cavitatum :* Quand on veut en recueillir de la graine, il faut de ceux qu'on a conſervez des gelées, en replanter au mois de Mars de l'année ſuivante,

vante, & pour lors cette plante donne ce qu'on lui demande au mois d'Août.

De leurs vertus.

B. A quoi cette plante peut-elle servir dans la Médecine?

M. J. On s'en sert pour ouvrir les conduits, pour exciter les crachats, provoquer les urines & les mois aux femmes; elle est merveilleuse pour abattre les vapeurs, c'est un remede souverain contre les morsures venimeuses, il guérit la brulure & le tintement d'oreilles. Les poireaux sont aussi beaucoup d'usage en cuisine pour les potages.

Des ciboules, & de leur culture.

B. Quelle est la maniere de cultiver les ciboules, & que sont-elles par elles-mêmes?

M. J. C'est une plante qui pousse de ses racines plusieurs bulbes plus ou moins grosses, & de couleur blanche, enveloppées dans une tunique déliée & de couleur jaunâtre: de chaque bulbe s'élevent des feuilles droites en forme de tuyaux en piramides, & d'un beau verd; les

feuilles & les bulbes de cette plante ſervent pour les ragoûts.

Pour avoir des ciboules, on les ſéme au mois de Mars à plein champ, ſur des planches d'une terre bien amandée ; & après avoir été recouvertes avec le rateau, lorſqu'elles ſont levées, il ne faut point manquer de les arroſer de tems en tems, & de les ſarcler.

B. Que fait-on de ces plantes après qu'elles ont crû comme on le ſouhaite ?

M. J. On les arrache, puis on les plante ſur des lignes tirées au cordeau à ſix pouces de diſtance l'une de l'autre, qui eſt auſſi celle qu'on doit donner au plant ; & lorſqu'elles ſont ainſi miſes en terre, on ne néglige point de les ſarcler, & de les cerfouir quelquefois.

De la graine des ciboules.

B. Quand cette eſpece de plante monte-t-elle à graine comme les autres plantes bulbeuſes ?

M. J. Elle commence au mois de Mars de l'année d'après qu'elle a été plantée, & chaque bulbe forme cette ſemence de la même maniere que le poireau.

Cives d'Angleterre, autrement appetits, & de leur culture.

B. Qu'entendez-vous par cives d'Angleterre, qu'on appelle autrement *appetits*, ou civettes?

M. J. C'eſt une eſpece de ciboules, qui vient par touffes, & qui pouſſe de ſes racines quantité de petites bulbes fort déliées, d'où ſortent des feuilles toutes rondes ſe terminant en pointe, & d'un beau verd: chaque bulbe du milieu de ſa feuille jette une tige, qui à ſon extrêmité forme une petite tête qui produit un bouquet de fleurs purpurines, qui laiſſent après elles une ſemence noire.

B. Comment s'en fournit-on?

M. J. On multiplie cette plante par le moyen des touffes, qu'on arrache & qu'on partage en pluſieurs autres petites qu'on plante en bordure à ſix pouces l'une de l'autre, ſur un alignement tiré au cordeau.

Pourvu que la terre où on les ait miſes ait été bien préparée, cela ſuffit; elles croiſſent toujours aſſez, n'étant pas d'une nature à demander une culture fort difficile.

Elles durent trois ou quatre ans en place étant en bonne terre, sans avoir besoin que d'être sarclées, & un peu cerfouies.

Des cives communes, & de leur culture.

B. Quelle difference mettez-vous entre ces premieres cives, & les communes?

M. J. Les cives communes ressemblent aux ciboules, quant aux feuilles & à la maniere de se multiplier, sinon que ces dernieres ne pullulent pas tant, ni ne deviennent point si grosses, & different du goût, celles-ci l'ayant beaucoup moins fort que celles-là : cette plante a place aussi parmi les plantes bulbeuses d'un Jardin, & jette sa graine comme les poireaux & comme les ciboules.

Pour ce qui regarde leur culture, je vous renvoyerai à celle de l'ail, car cette plante se multiplie de même : il y a encore la cive de Mars qu'on plante en ce mois, & qui vient de même que celle ci-dessus.

CHAPITRE XIV.

Des Légumes.

MAISTRE JACQUES.

CE quarré-ci que vous voyez, n'eſt plein que de légumes, dont la culture n'eſt pas moins néceſſaire que celle de toutes les plantes dont nous avons parlé ci-deſſus; commençons par les pois.

Des pois, & de leur culture.

Ceux qui ont traité de la nature des plantes, ont dit qu'il n'y avoit que trois eſpeces principales de pois, mais les Jardiniers en connoiſſent davantage.

Il y a les hâtifs, les poids verds, les blancs, les quarrez, autrement dits *à la groſſe coſſe*, & les pois ſans parchemin.

Les gros pois qui ſont preſque quarrez, naiſſent, comme vous voyez, ſur des tiges longues, de couleur verde blanchâtre, & jettent force rameaux qui

rampent, si l'on n'a soin de leur donner des appuis : les feuilles de ces pois environnent leur tige, comme faisoit un colet du tems passé autour du col d'un homme; & les fleurs qui les précedent sont blanches, & marquetées de petites taches couleur de pourpre, qui lorsqu'elles sont passées, laissent des gousses qui sont longues, composées chacune de deux cosses qui renferment des semences assez connuës, presque rondes & verdes, mais qui sont jaunâtres quand on les cueille.

La seconde espece, sont ces gros pois qu'on cultive dans les Jardins; il y a des endroits où on les nomme *pois ramez*, parce qu'on y fiche aux pieds des ramules de branches d'arbres pour les soutenir.

Cette espece ne differe en ses productions de la précedente, qu'en ce qu'elle jette des tiges plus hautes, & que ses fleurs sont purpurines au milieu, & incarnates tout autour : cette seconde espece de pois est grosse aussi, blanche dans le fond, & marquetée de rouge.

Et la troisiéme espece enfin, qui sont ces petits pois qu'on cultive dans les champs, pousse ses tiges de même que les autres

pois, à la reſerve que les fleurs en ſont blanches, les gouſſes bien moins longues, & le fruit pas ſi gros, & qui eſt de couleur blanche pâle.

BERTRAN.

Après avoir parlé des pois, ſuivant ce que les Naturaliſtes en ont écrit, dites-moi, mon pere, quels ſont ceux dont ils n'ont pas parlé, & dont on a encore connoiſſance.

M. J. Ceux qui ont écrit des petits pois dont ils ont parlé, n'ont point fait de diſtinction de ceux qu'on ſeme dans les champs, d'avec ceux qu'on cultive dans les Jardins, qui ſont les pois hâtifs, qui à la verité ne different des autres, qu'en ce que la nature a mis en ceux-ci des diſpoſitions plus promptes à être produits parfaitement, qu'elle n'a fait dans ceux-là.

B. Dites-moi, s'il vous plaît, quelque choſe de la culture de ces eſpeces de pois?

M. J. Pour ſémer des pois, il n'y a qu'à les jetter à plein champ, dans une terre bien labourée, & puis les recouvrir. Voilà la maniere dont on uſe à l'é-

gard des pois communs; mais quand ce ſont des pois hâtifs, ou ces gros pois qu'on cultive dans les Jardins, voici comment on fait.

Si ce ſont des pois hâtifs, on choiſit une bonne terre, & l'expoſition du Midy, ou du Levant, à quelque abri d'un mur; cette terre doit être bien labourée, puis on y dreſſe deſſus des rayons eſpacez l'un de l'autre d'un pouce & demi, pour après y ſémer ces pois dans une diſtance pareille ou à peu près, ayant auparavant obſervé de les avoir fait tremper dans de l'eau pendant deux jours, ce qui contribuë beaucoup à les faire germer bientôt.

Lorſque ces pois ſont levez, on ſoigne de leur donner des appuis, pour ne point être obligez de ramper à terre, & leur donner par ce ſecours le moyen de jouir plus commodement des ardeurs du ſoleil qui les meurit: & pour les avancer, on les ſéme ſur des ados qu'on fait exprès, élevant la terre en talus. On ſéme ces premiers pois à la fin d'Octobre, & on tâche de les garantir des gelées en les couvrant de grande paille ou de grand fumier: on en ſéme encore d'autres ſur couche à la fin de Février, pour en re-

mettre en de bonnes expoſitions au cas que les premiers ayent manqué.

Si ce ſont des autres pois qu'on ſeme, on peut le faire dans tous les endroits du Jardin, & ſe contenter au lieu de rayons tirez au cordeau, de les ſémer dans des petites rigoles faites avec une petite pioche, & le plus à droite ligne qu'on peut: on ſéme les derniers vers la ſaint Jean, pour en avoir de bons à la Touſſaint.

Des vertus des pois.

B. Les pois renferment-ils en eux quelques vertus qui méritent d'en parler?

M. J. Ils ſont apéritifs, & l'expérience a découvert juſques ici, que le premier bouillon des pois étoit laxatif; on s'en ſert beaucoup en cuiſine, tant verds que ſecs.

Des haricots, & de leur culture.

B. Cette ſorte de plante croît-elle comme les autres pois?

M. J. Elle s'étend beaucoup au large, & a beſoin de ſoutiens, lorſque ce ſont les haricots de la groſſe eſpece; mais ſi ce ne ſont que des haricots nains, ils ſe ſou-

tiennent bien d'eux-mêmes: l'une & l'autre eſpece produiſent des feuilles pareilles à celles du lierre, mais moins liſſes & moins fermes; elles donnent des fleurs blanches, qui en tombant font voir des gouſſes qui ſont longues, & qui ſe terminent en pointe, verdes au commencement, & blanchâtres quand elles ſont meures : ces gouſſes ont chacune deux coſſes dans leſquelles eſt renfermée la ſemence qui eſt l'haricot, qui quelquefois eſt blanc, quelquefois noir, quelquefois blanc marqueté de noir, & d'autres fois rouge.

Sitôt que le mois de Mars eſt arrivé, on choiſit un morceau de terre qu'on prépare bien; puis faiſant des rayons tirez à vûe le plus droits qu'il eſt poſſible, & éloignez les uns & les autres de trois doigts, on jette dedans ces haricots qu'on recouvre auſſitôt de terre; il eſt à propos avant que de ſémer les haricots, de les faire tremper dans l'eau pendant deux ou trois jours : après ce travail, on les laiſſe croître le long de quelques perches, s'ils ſont de la nature de ceux qui en ont beſoin; ſinon, on les abandonne entierement aux influences bonnes ou mauvaiſes de l'air.

Les haricots veulent une terre plus sablonneuse que forte, on en doit destiner quelques planches pour ceux qu'on veut manger en verd, sans en cueillir distinctement partout.

De leurs vertus.

B. Que direz-vous des facultez que renferment les haricots ?

M. J. Que ce légume a la vertu d'ouvrir les pores, & qu'il est résolutif, lorsqu'étant réduit en farine, on en fait des cataplâmes.

Des féves, & de leur culture.

B. Ce légume est assez en usage pour vous obliger de dire ce que vous sçavez.

M. J. Vous avez raison; & pour vous satisfaire, voici quel il est, & comment il croît.

La féve qui se cultive dans nos Jardins, pousse de sa racine des tiges hautes d'environ trois pieds, portant des feuilles oblongues & rondes, & qui se font voir deux à deux sur une côte qui se termine en pointe, le long de laquelle viennent des fleurs tantôt blanches & tache-

tées de noir, & tantôt purpurines & noirâtres : après ces fleurs naissent des gousses qui sont longues, renfermant quatre ou cinq grosses féves applaties, & plus ou moins grosses, verdes dans le commencement qu'elles sont bonnes à manger, & blanches quand elles ont acquis leur maturité.

B. Quelles instructions nous donnerez-vous sur la maniere de les cultiver?

M. J. On n'en sçait point d'autres que celle dont on se sert pour avoir des haricots; car qui sçaura élever ce dernier légume, n'ignorera rien de ce qu'il faut pour cultiver le premier, sinon qu'on peut semer des féves dès l'Avent, ou du moins en Février, si le tems le permet, & à quelque bon abri, pour en avoir des premieres.

Des vertus des féves.

B. Leurs vertus sont-elles bien communes?

M. J. Il n'est rien de meilleur que les fleurs des féves pour adoucir & rafraîchir les entrailles, & pour ouvrir les conduits, lorsqu'on en prend en décoction. Le fruit pris de même, est déterſif

& astringent ; & lorsque les féves sont réduites en farine, on en fait des cataplâmes pour digérer, résoudre & exciter la suppuration.

CHAPITRE XV.

De quelques observations sur le Jardin potager.

MAISTRE JACQUES.

COmme il ne suffit pas, mon fils, en tout art, d'avoir parlé de ce qui le regarde, & qu'il est souvent nécessaire de descendre dans quelque détail de ce qui concerne sa pratique ; voici quelques instructions propres pour ceux qui aimeront le jardinage, & qui voudront s'adonner à la pratique.

Nous avons dit qu'il falloit absolument une pépiniere dans un Jardin potager, l'endroit où elle devoit être placée, & les raisons pourquoi : voyons à present l'utilité qu'on en peut tirer par le moyen du travail.

BERTRAN.

Dites-moi donc, s'il vous plaît, quels ſont les avantages qui reviennent de ces pieces de Jardin, & s'il n'y a rien de plus à déſirer là-deſſus?

M. J. C'eſt l'endroit dont on ſe ſert pour y faire les couches, ce qui ſe pratique comme vous l'avez pû voir, dès les mois de Janvier, Février & Mars; & comme en cette ſaiſon l'air eſt toujours froid, & que les couches alors ont beſoin qu'on conſerve leur chaleur, ſi les vents de biſe ou du nord les incommodoient, il faudroit les couvrir de bonnes cloches de verre & de paillaſſons : ces ſecours avec la maniere de conſtruire les melonieres, ainſi qu'on l'a marqué, défendront aiſément les jeunes plants des atteintes du froid.

Il eſt bon proche ces melonieres qu'il y ait un eſpace de terre, auſſi grand que cette piece, pour y creuſer d'autres foſſes en vûe d'y conſtruire auſſi des couches, pour après les premiers melons & concombres y en planter d'autres qui y viennent ſucceſſivement. Ces couches n'ont de largeur que deux pieds, ou deux

pieds & demi ; on ne s'en ſert, & on ne les conſtruit que vers le mois de May, que les froids ne ſont plus à craindre.

B. Ces ſortes de couches ne ſervent-elles que pour ces melons, qu'on y plante?

M. J. Ce ſeroit être mauvais ménager d'une bonne terre, que de ne la rendre utile qu'à cela.

On peut y ſémer des ſalades, ou des fournitures de ſalades, on y plante des laituës ou des alphanges & autres herbes qu'on peut juger à propos d'y mettre, & qui croiſſent en ce tems.

B. Avec toutes les choſes qui regardent la meloniere, & dont vous venez de faire un détail, jugez-vous encore qu'il y ait quelque choſe à ſouhaiter dans ces grands Jardins?

M. J. Oui; car de l'autre côté de cette meloniere, qui ſera au-deſſus ou au-deſſous, je trouve qu'il eſt fort à propos de ménager un morceau de terre aſſez grand, pour contenir aſſez de planches ſur leſquelles, à l'aide du terreau qu'on répand deſſus, on ſéme les plants dont tout le reſte du Jardin a beſoin pour être rempli.

B. Vous trouvez donc que c'eſt une choſe bien néceſſaire que cela?

M. J. Plus qu'on ne ſçauroit dire; & quand je vois des Jardins ſpacieux où on n'a point pris ces précautions, je juge que les Jardiniers ne ſçavent pas leur métier.

B. Cet endroit deſtiné pour y dreſſer une meloniere, & les autres pieces qui l'y accompagnent, ne ſervent-elles qu'aux melons, herbes potageres, ſalades, & fournitures de ſalades?

M. J. Comme cet endroit eſt le plus chaud du Jardin, on s'en ſert auſſi, ſur des plattes-bandes qui regnent le long du mur expoſé au Midy, pour y planter des fraiſes, & ſur quelqu'autre planche ménagée, pour y ſémer des pois hâtiveaux: mais ſurtout dans le tems qu'on leve tout le terreau de la meloniere, qu'on ſoit ſoigneux de ne le point prodiguer, & de le bien ménager, mieux que de certains Jardiniers qui ne cherchant pas à profiter amplement de cet avantage, en ſont au dépourvû, lorſqu'ils devroient en avoir de reſte. Paſſons aux autres pieces du Jardin.

B. Après avoir ſi amplement parlé de la meloniere, & des avantages qu'on en

en peut tirer, vous pouvez bien presentement dire quelque chose de ce qui concerne le reste du Jardin fruitier & potager.

M. J. J'en ai dit ce que j'ai cru en devoir dire; & pour retourner aux quarrez de ce Jardin, qu'on entend qui soient bien partagez, on observera de mettre dans ceux qui seront les plus près de la melonière, les herbages les plus délicats à croître; & cela afin qu'étant près des terreaux, on puisse avant que de les planter, en garnir les planches qu'on destine pour les contenir : ces terreaux ayant des sels fort subtils, & tout propres à aider les végétaux à donner leurs productions; puis dans les autres quarrez qui les suivent, on y met les autres plantes plus robustes : si bien qu'on doit toujours planter les choux, les artichauts, & les asperges, dans les quarrez les plus éloignez de cette melonière.

B. Dans les instructions que vous avez données sur la maniere d'élever toutes sortes de plantes potageres, vous avez souvent dit qu'il en falloit planter telle, ou telle, sur des planches & sur des alignemens tirez dessus au cor-

deau, dans des trous faits au plantoir, & mis en échiquier, à telle, ou telle distance, ou bien qu'il étoit besoin de semer telle, ou telle graine, dans des rayons tirez aussi au cordeau, sur des planches, en leur donnant un tel, ou tel espace; il seroit à propos (ce me semble) pour l'intelligence de ceux qui ont quelque penchant pour le jardinage, & qui bien-loin d'y être versez, n'en ont encore aucune teinture, & n'en entendent point même les termes; il seroit (dis-je) à propos de faire connoître aux yeux par des figures démonstratives, tout ce que vous entendez par planches, par alignemens, par trous mis en échiquier, par plattes-bandes, & par rayons.

M. J. Il est aisé, mon fils, de vous rendre l'esprit content sur ce que vous me demandez, si bien que par deux planches que voici, l'une A est une planche qui attend sa destination, & qui n'est seulement que tracée. Celle B est tracée non-seulement, mais étant destinée pour y planter quelque chose qui a besoin qu'on l'aligne, pour une plus grande propreté, on y a tiré encore les alignemens C, sur lesquels il a fallu faire des trous D, en

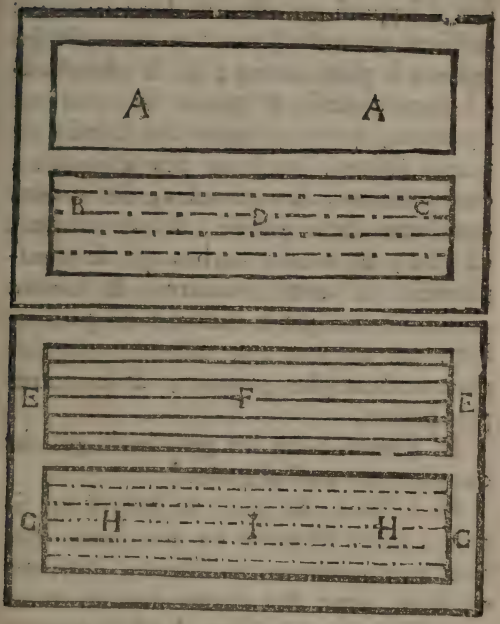
échiquier, ainsi qu'en voilà une figure; & ces trous ainsi espacez, sont propres pour y recevoir de gros herbages, comme des bettes-raves, de la poirée, &c.

B. Faites voir aux yeux de ceux qui l'ignorent, ce que vous appellez rayons.

M. J. Sur la planche E, sont les alignemens qui montrent les rayons F, sinon qu'il n'y a point de trous, & qu'on les creuse plus profondement, que si on y vouloit planter; & cette maniere d'accommoder les planches ne sert que pour semer des graines, telles que sont celles de persil, de cerfeuil, de panais, de carottes, de salsifix des deux especes, de bettes-raves, d'arroches, d'épinars, de cheruis, & d'autres herbes qu'on ne transplante point: & la figure G est une planche, sur laquelle il y a des alignemens H, & des trous I, moins espacez que ceux de la précedente, n'étant destinez que pour y mettre des laituës, des poireaux, & autres herbages qui demandent à ne point être si éloignez, lorsqu'on les plante.

Voilà un leger crayon de ce que vous demandez, & sur quoi j'ai été bien aise de vous satisfaire, n'ayant rien plus à cœur que de vous donner toutes les in-

structions que vous me demandez touchant le jardinage, puisque vous voulez en faire votre but principal. Gardez-vous bien aussi de faire, comme il y en a, qui écoutent d'une oreille les préceptes qu'on leur donne, & qui les laissent échaper de l'autre; mais non, mon fils, je vous crois plus raisonnable que cela, & d'autant plus que vous vous portez de vous-même à cette profession.



B. Vous pouvez compter, mon pere, que j'écoute ce que vous me dites pour en profiter, vous en verrez l'effet dans la suite du tems; mais dans les planches dont vous avez donné la figure, pour quelles plantes sont-elles destinées?

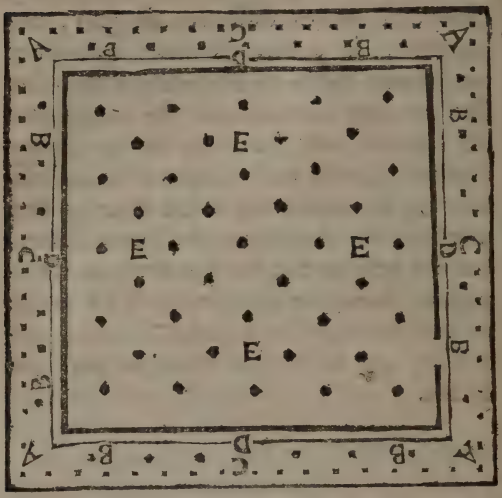
M. J. Celle A, & qui n'est point ali-

gnée, eſt de la façon qu'il faut qu'elle ſoit (ſuppoſé qu'elle ſoit bien labourée & bien amandée) pour y recevoir les graines à plein champ; & la planche B eſt alignée ainſi, & garnie de trous par ſymétrie, pour contenir des laituës de toutes ſortes, ou bien des chicorées, des poireaux, des ciboules, des cives, des bettes dites poirée, des échalottes, de l'ail, & autres herbes qui ſe tranſplantent de cette maniere, & ſuivant qu'on l'a marqué à chacune en particulier, par rapport aux diſtances que les unes veulent plus grandes, & les autres plus petites.

B. Plante-t-on les gros herbages ſur des planches ainſi alignées?

M. J. Non, & voici un quarré en figure, garni de trous en échiquier, qui font voir comment ils doivent être mis en terre, avec des plattes-bandes remplies d'arbres en buiſſon. A eſt le quarré, B les arbres, C trous faits par alignemens, & deſtinez, ſi l'on veut, pour planter des laituës de toutes ſortes, ou à faire des bordures d'ozeille; D un ſeul alignement ſur un des bords de la platte-bande, dont on fait, ſi on le juge à propos, un rayon pour y ſémer du perſil,

du cerfeuil; ou bien on s'en ſert pour y planter à égales diſtances de l'ail, des appétits, & autres plantes, qui n'ont pas beſoin d'être en abondance dans les Jardins, ne ſervant que de fournitures de ſalades, ou de fines herbes, pour donner le relief aux ragoûts; & enfin E ſont les trous mis en ordre pour y être plantez, ou des choux de toutes ſortes, ou des artichauts, ou des cardons d'Eſpagne, demandant, comme il eſt facile de le voir, de plus grandes diſtances entr'eux, que les herbes dont j'ai parlé ci-deſſus.



B. Voilà assurement bien des remarques dignes d'être écrites, pour l'instruction de ceux qui se mêlent de dresser des Jardins, & de les gouverner.

M. J. Rien ne réussiroit encore de tout ce que j'ai avancé sur cette matiere, si l'eau y manquoit; car c'est l'eau, dont on se sert pour arroser les plantes, laquelle venant au secours de la nature, leur fait prendre l'accroissement qui leur convient : on a dit là-dessus au commencement

cement de ce Traité, chap. 7, page 52, ce qu'on a cru en devoir dire, on peut y recourir.

B. Cette réflexion eſt faite fort à propos, & on ſçait d'expérience qu'au défaut des pluyes, ſi on n'arroſe, c'eſt inutilement qu'on ſéme, & qu'on plante; mais avec tout cela, un grand Jardin poſſede-t-il de quoi nous rendre ſatisfaits, ſoit par rapport à l'utilité qu'il nous en vient, ſoit par rapport au plaiſir que nos yeux y trouvent?

M. J. Il ne reſte plus après tout cela qu'à le tenir net des méchantes herbes qui y incommodent les bonnes, & faire enſorte que les allées ſoient propres.

A l'égard des herbes nuiſibles aux plants d'un Jardin potager, on les arrache avec la main, & on laboure le vuide qui eſt entre les deux alignemens, avec une petite pioche, ou piochon, c'eſt la même choſe; pour les plantes qui ſont plus écartées, tels que ſont les choux, les artichauts, &c. on ſe ſert d'une plus groſſe pioche, pour les garantir des plantes inutiles, & qui leur dérobent la ſubſtance de la terre, dont ils ont entierement beſoin.

Pour les allées, on uſe pour les ratiſ-

ſer d'une eſpece de charruë, qui par le bas a un fer long de trois pieds, large de quatre à cinq pouces, & qui dans toute ſa longueur ſe termine en forme d'une lame de couteau, & qu'un cheval tire, tandis qu'un homme eſt monté ſur le derriere de cette charruë, pour faire enſorte que le fer morde plus avant dans la terre, & que par ce moyen ces mauvaiſes herbes ſoient entierement détruites.

Il y a encore une eſpece d'inſtrument qu'on met en uſage pour cet ouvrage, & qu'on appelle une *charruë à bras*, qui en bas a auſſi un fer de même que celui de la charruë de la premiere eſpece, mais qui n'eſt point ſi long, ni ſi large; cet inſtrument eſt manié par deux hommes robuſtes, qui à force de bras réuſſiſſent à tenir les allées nettes.

Ou bien encore on ratiſſe un Jardin avec un autre outil qu'on nomme *ratiſſoire*, tirant ſon nom de l'ouvrage à quoi on l'employe; mais cette derniere maniere demande dans des Jardins ſpacieux trop de gens pour en venir à bout, & trop de tems; elle n'eſt bonne que dans des Jardins plus petits.

B. Laiſſez-vous ces plattes-bandes dont

vous avez parlé, & qui environnent tous les quarrez du Jardin, les laiſſez-vous (dis-je) ſans y rien mettre?

M. J. On les borde pour l'ordinaire, comme vous le voyez, de thym, de lavande, de marjolaine, de fraiſes & autres herbes odorantes dont on a parlé.

B. Faites-vous toutes ces obſervations-là dans les Jardins bourgeois?

M. J. Comme on ne peut pas dans le petit eſpace qu'ils contiennent, y choiſir des endroits pour y former une meloniere complette, & accompagnée des autres pieces utiles pour élever des plants, on ſe contente dans un quarré le plus propre pour ce travail, & le mieux expoſé, d'y creuſer quelques foſſes, pour enſuite y conſtruire des couches, ſuivant les regles du jardinage, ſur leſquelles on ſéme des melons & des concombres, autant qu'on a envie d'en élever.

On ſe ſert auſſi de ces couches pour y ſémer quelques plants, dont on a beſoin pour garnir ſon Jardin, ainſi que de quelques planches, ſur leſquelles on épand du terreau, pour aider aux graines qu'on leur confie, à produire de beaux effets.

B. Ces Jardins ne ſont-ils propres qu'à

produire des herbes potageres, des légumes, & autre choſe de cette nature?

M. J. S'ils ſont un peu ſpacieux, on y plante des arbres en buiſſon, ou en contre-eſpalier, dans des plattes-bandes des quarrez qu'on aura dreſſez avec art, ſinon on ne fait que des plattes-bandes dans leſquelles on met des fleurs de pluſieurs ſortes, tandis que le milieu de ces quarrez eſt tracé en planches garnies d'herbages de pluſieurs ſortes; ainſi d'une telle quantité de terre, on en compoſe quelquefois un Jardin fruitier, potager, & fleuriſte; quelquefois auſſi on n'en ſçauroit faire qu'un Jardin potager & fleuriſte: Pour ce qui eſt du reſte, on agit à l'égard des plants, ainſi qu'on fait dans les grands Potagers, & on nettoye les petits avec des ratiſſoires ſeulement.

Il ne faut pas auſſi que dans ces petits Jardins l'eau manque, non plus que dans les grands; il faut de l'eau ſurtout; car rien ſans eau dans toute ſorte de Jardins.

Fin du premier Livre.

CULTURE PARFAITE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinieres.

MAISTRE JACQUES.

C'EST aujourd'hui, mon fils, qu'il faut redoubler vos attentions; j'ai bien des choſes à vous apprendre bien plus importantes que celles dont nous nous ſommes déja entretenus; ce ſont les pépinieres, ces endroits d'où on a trouvé l'art de tirer des

arbres dès le principe de la végétation; c'eſt une partie du jardinage qui demande d'un Jardinier un génie particulier, beaucoup d'adreſſe de la main, & une grande pratique; le génie conſiſte à ſçavoir tout ce qu'il convient mettre dans une pépiniere d'arbres fruitiers, afin d'en avoir de toutes ſortes; l'adreſſe de la main regarde la maniere de bien lever un écuſſon, & de le bien appliquer; & la pratique eſt bonne pour ſçavoir réuſſir à bien élever tous les plants qu'on commet à cet eſpace de terre. Vous voyez, mon fils, qu'il ne s'agit pas ici ſeulement de planter une herbe & de l'arroſer; il faut ſémer un pepin, contribuer à ce qu'il prenne une belle croiſſance; le conduire après, quand il a pris la forme d'un arbre, afin d'y greffer deſſus des arbres d'eſpeces differentes & de bons fruits.

BERTRAN.

J'entends fort bien ce que vous me dites, mon pere; mais avant que d'entrer plus avant en matiere, dites-moi, s'il vous plaît, ce que c'eſt qu'une pépiniere?

M. J. C'eſt un eſpace de terre planté

de sauvageons, ou d'autres sujets destinez pour être greffez.

B. Quelles sont les choses requises pour avoir une bonne pépiniere?

M. J. La bonne terre, les plants bien choisis, & le soin qu'on doit y apporter; parce que le défaut de l'une de ces trois choses rend les deux autres infructueuses.

B. Suffit-il d'avoir trouvé un bon fonds?

M. J. C'est beaucoup : mais quelque bon qu'il puisse être, l'expérience nous a fait connoître jusques ici qu'il étoit toujours à propos de le fouiller.

On a dit là-dessus au chap. 9, pag. 85, tout ce qu'il y convient faire pour cet ouvrage, la fécondité que ce remuement de terre apporte au terrain, & l'avantage considerable qu'on en reçoit, pendant un très-long-tems. Ce n'est pas qu'il seroit mieux à chaque fois qu'on renouvelle de plants les pépinieres, de faire la fouille, les sujets poussent bien mieux, & donnent de bien plus beaux arbres en peu de tems, que ceux qu'on met dans un fonds, où l'on néglige de prendre ces précautions.

B. Ce travail suffit-il pour rendre une pépiniere bonne?

M. J. Il y en a qui prétendent que l'exposition du levant est celle qui convient le mieux à une pépiniere : pour moi j'en ai cependant vû d'exposées au midy qui réussissoient autant qu'on pouvoit le souhaiter ; mais surtout qu'on se donne de garde de placer les pépinieres dans un lieu trop ombragé, car les plants n'y croissent que fluets, à cause qu'ils sont privez du soleil, qui est le seul astre qui donne aux êtres l'accroissement parfait.

B. Ce remuement de terre qu'on a fait, la rend-il assez en état de recevoir toutes sortes de plants ?

M. J. Mais quand tout est comblé & mis à uni, comme un habile Jardinier doit le sçavoir faire, je crois qu'un tel fonds est capable de recevoir toutes sortes de plants convenables à faire des pépinieres.

B. Est-ce toujours une nécessité de fouiller les terres, si l'on veut avoir des pépinieres qui nous donnent de beaux arbres ?

M. J. Il n'en faut pas douter, car sans cette fouille les plants n'y croissent que lentement dans quelles terres que ce puisse être, soit legeres ou fortes ; il est vrai qu'il y a maniere de le faire, nous

avons dit comment cela se pratiquoit; c'est un point essentiel à observer. C'est pourquoi il est bon de consulter l'article: outre ces observations, il est encore bon de sçavoir qu'il y a des outils particuliers pour greffer les pépinieres.

B. Je vous prie de me dire quels ils sont?

M. J. Il faut un greffoir; c'est un petit couteau pointu, avec un manche en guise d'une spatule par l'extrêmité, où n'est point la lame; cet outil sert pour écussonner, tant à œil dormant qu'à œil poussant: on a de la laine filée pour lier les écussons lorsqu'ils sont faits, un coin pour greffer en fente, on s'en sert pour ouvrir le sauvageon; ce coin est de fer, de buis, ou d'un autre bois qui soit dur: on a besoin d'un marteau de bois pour enfoncer le coin dans la fente du sauvageon, de mousse & de terre glaise pour couvrir le sujet de la greffe, du drapeau ou des écorces de saule pour les envelopper, & en faire comme une maniere de poupée, qu'on lie au-dessous de la greffe avec des osiers dont on fait provision. Voilà une partie des outils qu'un Jardinier doit avoir, quand il veut greffer; il se sert aussi d'une scie pour scier les su-

jets, & d'une serpette pour tailler les greffes : vous ne manquerez rien de tout cela, mon fils, je suis pourvu des plus nécessaires, que rien ne vous embarrasse là-dessus.

CHAPITRE II.

Des Pépinieres de semences.

BERTRAN.

PAr où prétendez-vous, mon pere, commencer à donner des préceptes sur la maniere d'élever des pépinieres?

MAISTRE JACQUES.

Par celles qui viennent de semences, la semence étant le principe des végétaux, & une partie dans laquelle est renfermée une multiplication des especes à l'infini.

B. Quelles sont pour l'ordinaire les semences dont on se sert pour élever des pépinieres ?

M. J. Les pepins de pommes, de coings,

& de poires, ſont les ſemences qu'on choiſit pour en avoir du plant, en vûe d'en cueillir un jour les fruits qu'on en eſpere, qui ſont des êtres inſéparables les uns des autres par ſucceſſion de tems; puiſque, ſuivant Dioſcoride, par le mot de fruit, on comprend la ſemence, & par la ſemence le fruit, ſe renfermant l'un & l'autre, ſçavoir le fruit contenant au-dedans de lui cette ſemence qui prend toutes les diſpoſitions néceſſaires à la végétation, & cette ſemence renfermant en elle cette vertu infinie de produire des arbres qui donnent des fruits.

B. La pépiniere bien préparée, & les pepins ſoigneuſement ramaſſez, que faut-il faire pour les ſémer?

M. J. On dreſſe des planches de quatre pieds de largeur, ſur leſquelles on tire au cordeau ſix petits rayons éloignez également les uns des autres, profonds ſeulement d'un pouce, & dans leſquels on ſéme clairement ces pepins qu'on recouvre incontinent de terre bien legere qu'on met partout avec les dents du rateau: on ſéme les pepins au Printems, ou bien en Automne.

Si c'eſt en Automne, il eſt à craindre

que l'Hyver qui ſuit immédiatement, n'endommage ces ſemences nouvellement miſes en terre ; & pour prévenir ces inconveniens, on eſt ſoigneux de couvrir ces planches de grand fumier de cheval.

B. Que faut-il obſerver en ſémant les pepins ?

M. J. Qu'ils ne tombent point trop drus ; ou bien, ſi quelque précaution qu'on ait pû prendre, le plant levoit trop épais, on ne doit point négliger de l'éclaircir, autrement il ne croîtroit que tout étiolé.

B. Pour obliger ces jeunes plants à prendre une belle croiſſance, quelle diſtance leur faut-il laiſſer entr'eux ?

M. J. Trois pouces ſuffiſent, après cela ils font merveilles, pourvu qu'on ne les laiſſe manquer en rien de ce qui peut contribuer à leur accroiſſement, comme les petits labours de tems en tems, & les arroſemens, ſurtout pendant les grandes chaleurs : outre cela on ne ſera point pareſſeux de les nettoyer des méchantes herbes qui leur portent un grand préjudice dans ces commencemens. Voilà toutes les inſtructions que je puis vous donner ſur les pépinieres de ſemence ; paſ-

ſons à celles qui ſe multiplient par le ſecours des noyaux.

CHAPITRE III.

Des Pépinieres à noyaux.

BERTRAN.

DE quels noyaux ſe fournit-on ordinairement pour en remplir une pépiniere?

MAISTRE JACQUES.

De cinq ſortes, ſçavoir de noyaux de pêches, de ceux d'abricots, de prunes, d'amandes & de ceriſes.

B. Quelles précautions prent-on pour bien faire réuſſir ces noyaux?

M. J. Je commencerai par ceux d'amandes, comme étant ceux dont on plante le plus à cauſe qu'ils ſervent de ſujets amples pour écuſſonner : ainſi pour les obliger à germer bientôt, on en met dans des pots, ou dans des manequins pleins d'une bonne terre, ou du ſable

ſimplement; ces noyaux y doivent être arrangez par lit, & de la terre alternativement deſſus.

Après qu'ils ſont ainſi accommodez, on les porte dans un lieu chaud; & là étant à couvert des gelées, le germe de chaque noyau n'attend pour ſe mettre en mouvement avec cette humeur qui eſt dans la terre, & qui lui eſt eſſentielle pour agir, qu'un peu de chaleur, qui lui fait dans ce lieu chaud pouſſer de petits fibres, qui dans la ſuite deviennent racines.

B. Combien de tems reſtent-ils en cet état?

M. J. Juſqu'après l'Hyver qu'on les tire de ces pots, ou de ces manequins, avec toutes les précautions poſſibles, crainte d'en endommager les fibres qui y ſont déja cruës, pour les tranſplanter après dans des rigoles profondes de ſix pouces, larges d'un fer de bêche, & éloignées l'une de l'autre de deux pieds.

B. Et ces noyaux quel eſpace doivent-ils contenir entr'eux?

M. J. Un pied ſuffit pour leur faire prendre une belle croiſſance.

B. Mais tandis que ces noyaux ſont dans ces pots, & qu'on les a mis dans un

lieu à couvert des gelées, ne pouſſent-ils pas des petites racines?

M. J. Quelquefois ils en jettent de ſi longues, qu'on eſt obligé d'en rogner avant que de les planter.

B. Plante-t-on indifferemment toutes ſortes de noyaux pour ſervir de ſujets aux pépinieres?

M. J. Rarement à l'égard des pêches, ſi ce n'eſt pour les élever de noyau.

B. Viennent-elles bien toutes de cette maniere?

M. J. Il n'y a que la pêche de Pau, la Perſique, & les pêches violettes qui y réuſſiſſent ſans dégénerer; c'eſt pourquoi il eſt inutile pour avoir des pêchers, de planter des noyaux d'autres eſpeces.

B. Ne peut-on pas planter indifferemment toutes ſortes de noyaux de pêches pour ſervir dans la pépiniere de ſujets propres à greffer d'autres pêches?

M. J. On le peut ſi on le veut, mais telles greffes durent ſi peu, qu'on aime mieux dans ce travail prendre un autre parti, c'eſt-à-dire, choiſir des amandiers & des pruniers pour y écuſſonner des pêchers.

B. Lorſque ces noyaux ſont plantez

avec une heureuse réussite, quels soins demandent-ils que nous leur donnions?

M. J. Il faut soigner à les tenir nets des méchantes herbes qui y pourroient croître, & qui leur y nuiroient, & avec cela ne point manquer de les cerfouir avec quelque petite pioche.

B. Je suppose que tous ces noyaux soient bien repris, qu'on n'ait rien oublié en les cultivant, & qu'enfin ils ayent cette premiere année jetté une belle tige, combien, après qu'ils sont plantez, tardent-ils à être écussonnez?

M. J. Dès le mois d'Août suivant, si on a pris tout le soin que demandent les noyaux qui poussent dès cette année des jets assez forts pour supporter l'écusson; & si on attend la seconde année, il faut au mois de Mars couper l'amandier à un pouce & demi de terre pour lui faire pousser de nouveaux jets propres à écussonner; car l'écusson reprend rarement sur le bois de deux ans.

B. Toute sorte de terre convient-elle à toutes sortes de noyaux?

M. J. Les amandiers ne veulent pas une terre trop legere, à cause qu'ils y durent trop peu de tems, ni un fonds trop humide où la gomme est fort sujette à suffoquer

foquer l'écuſſon qu'on applique deſſus, c'eſt pourquoi il eſt beſoin de les mettre dans une terre d'un tempéramment qui tienne le milieu entre ces deux extrêmitez.

B. Qu'eſt-ce que juſques ici ceux qui ont de grandes expériences dans les pépinieres, ont penſé des abricots? Et vous, mon pere, que m'en direz-vous?

M. J. J'ai remarqué que l'amandier ou le prunier de damas noir leur ſont plus propres pour y être écuſſonnez, que pas un autre ſujet, & qu'une terre legere leur convient très-bien. Quant aux pruniers, l'expérience m'a fait voir juſqu'à aujourd'hui, que les pruniers qu'on éleve de noyau, ſont bien plus longs à venir que les autres fruits à noyau, puiſqu'on peut dès le mois d'Août ſuivant greffer ceux-ci, au lieu que ſur ceux-là on ne ſçauroit faire cette opération que quelques années après.

B. Les pruniers réuſſiſſent-ils de noyau?

M. J. Il n'y a que le damas noir à qui la nature a donné cet avantage, car les autres eſpeces qui méritent avoir place dans les Jardins, viennent beaucoup mieux & bien plus belles, lorſqu'elles

ſont greffées, que de cette maniere.

B. Les ceriſiers croiſſent-ils bien quand on les plante de noyau?

M. J. Oui, mais le meilleur eſt encore de les écuſſonner. Voici encore une voie bien plus courte pour greffer, que la précedente; elle conſiſte en ſujets de plants enracinez.

CHAPITRE IV.

Des moyens d'avoir des Pépinieres de plants enracinez, & de boutures.

BERTRAN.

QU'appellez-vous plant enraciné?

MAISTRE JACQUES.

C'eſt toute ſorte de plants ſoit éclatez de ſouches, ſoit venus de graine, & qui ont des racines.

B. Quels ſont les plants qu'on employe ordinairement pour cela?

M. J. Les plants enracinez dont on ſe

ſert pour remplir les pépinieres, ſont les ſauvageons de pepins, autrement appellez francs, les coignaſſiers tirez de ſouches & élevez de ſemence, les ſauvageons des bois, & les plants venus de noyau & qui ont racines. Tâchons en démêlant toutes ces eſpeces de plants, de tenir ici un ordre qui n'embarraſſe point, & commençons à parler des coignaſſiers.

Il faut que vous ſçachiez, mon fils, qu'il y a une difference très-grande entre le *coignier* & le *coignaſſier*, que le coignier eſt le pommier de coing, & le coignaſſier le poirier.

Et pour diſtinguer ces deux eſpeces l'une d'avec l'autre; le coignier a l'écorce plus griſe tirant ſur le blanc, & plus liſſe, les branches plus raliées & plus fourchuës, les feuilles plus petites, les fruits plus pierreux & plus petits que le coignaſſier : celui-ci donne des branches plus droites, a l'écorce plus noire & veluë, & les feuilles beaucoup plus larges, le fruit plus gros & moins pierreux. Il eſt bon de ſçavoir cette diſtinction, afin de ſçavoir quels arbres réuſſiſſent le mieux, greffez ſur l'une ou ſur l'autre eſpece.

B. Expliquez-moi donc, mon pere, s'il vous plaît, ce que vous ſçavez ſur cette matiere ?

M. J. L'arbre qu'on nomme coignier, n'eſt employé ordinairement que pour greffer des pommiers à cauſe que la ſéve y eſt trop revêche; & celui qu'on appelle coignaſſier, eſt propre pour recevoir les greffes des poires : la ſéve y montant toujours en abondance, & ayant par-là des qualitez qui ſe communiquant à la greffe qui lui eſt appliquée, fait que le fruit en eſt beaucoup meilleur.

N'y a-t-il que de ces deux ſortes de coignaſſiers-là ?

M. J. Il y en a encore une autre qu'on appelle *coignaſſier de Portugal :* cet arbre donne de très-belles productions, & fait juger par ces marques de végétation, qu'il ſeroit à ſouhaiter qu'on n'en employât point d'autre dans les pépinieres, on ſeroit aſſuré qu'en greffant de bonnes eſpeces de fruit, on les auroit beaux.

Toutes ces connoiſſances acquiſes, tant du coignier que du coignaſſier, & après avoir parlé des plants venus de pepins, je vais vous parler des plants venus de boutures.

Des boutures de coignaſſier.

B. Qu'appellez-vous boutures?

M. J. Ce ſont des branches qu'on coupe de deſſus un arbre, qu'on fiche en terre, & qui prennent racines; & de tous les arbres fruitiers, ſoit poires, pommes, pêches, abricots, prunes & ceriſes, il n'y a que des coigniers ou coignaſſiers dont on puiſſe tirer des boutures; c'eſt pourquoi on appelle ces coignaſſiers *meres coignaſſes*, parce qu'ils jettent beaucoup d'autres petites branches, qui ſont comme leurs enfans.

B. Pour leur faire jetter toutes ces productions, comment eſt-ce qu'on s'y prend?

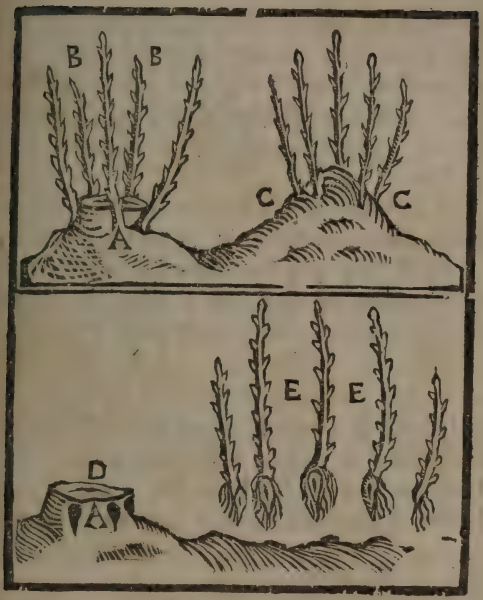
M. J. On prend de gros pieds de coignaſſiers bien choiſis, qu'on plante à quatre pieds éloignez les uns des autres; c'eſt ordinairement vers la S. Martin, ou bien au Printems qu'on fait ce travail, obſervant de les couper à un pouce au-deſſus de terre.

Après que ces gros pieds de coignaſſiers ſont ainſi mis en terre, on leur laiſſe pouſſer de petites branches d'environ un pied & demi de haut, qu'on butte après d'un bon pied de terre, pour leur faire prendre racines.

B. Ces branches de coignaſſiers, après avoir été ainſi buttées, ſont-elles longtems à jetter des racines ?

M. J. Depuis le mois de Mars qu'on les butte, juſqu'à celui de Novembre, qu'on les découvre doucement, pour voir ſi elles ont pris racines, comme on l'eſpere; & pour lors, ſi l'on remarque que ces branches buttées ayent réuſſi, on les coupe de deſſus leur lieu d'origine, pour les mettre en pépinieres : & pour mieux vous faire comprendre ce que je dis, vous n'avez qu'à jetter les yeux ſur la figure que voici.

A Gros pieds de coignaſſe. B. nouvelles branches venuës de l'année ſur ces pieds, & qu'il faut butter. C autre pied de coignaſſe butté. D autre pied de coignaſſe dont on a levé les boutures. E boutures de coignaſſier enracinées.



B. Quand on a détaché de leur tronc ces branches enracinées, que fait-on de la souche ?

M. J. Sitôt qu'on a levé ces boutures, il ne faut point négliger de les recouvrir d'un peu de terre pendant l'Hyver pour les garantir des gelées, qui pourroient les endommager.

Après que l'Hyver eſt paſſé, & lorſque le mois de Mars eſt venu, on les découvre pour leur donner jour à pouſſer de nouvelles branches, qui, lorſqu'elles ſont cruës à la hauteur d'un pied & demi, ſont coupées, comme je l'ai ci-deſſus enſeigné.

B. N'y a-t-il que cette maniere dont on puiſſe tirer des boutures de coignaſſier?

M. J. En voici encore une autre, qui quoiqu'elle ne ſoit pas ſi sûre, ne laiſſe pas d'en fournir aſſez; & pour y réuſſir, on choiſit deſſus des coignaſſiers, des branches qui n'ont de groſſeur qu'environ un pouce & au-deſſous même, & longues ſeulement de quinze à dix-huit: ce choix fait, on prend ces branches, aux deux bouts deſquelles on fait une entaille en pied de biche, pour les planter après dans des rigoles faites exprès.

B. Voilà déja bien des fois, mon pere, que vous parlez de rigoles, donnez-en un peu la définition, en faveur de bien des gens qui ne l'entendent point.

M. J. Rigole, en fait de jardinage, ſe dit d'une petite tranchée plus ou moins profonde, large ſeulement d'un fer de bêche, & deſtinée à y recevoir quelque plant que ce puiſſe être.

B. De quelle maniere ces boutures doivent-elles être mises dans ces rigoles?

M. J. On les y pose, en les courbant de maniere qu'elles ne sortent au-dessus de terre que d'un demi pied, pour les recouvrir ensuite de terre, après avoir observé d'avoir placé ces boutures à un pied & demi éloignées les unes des autres.

B. N'y a-t-il que cette méthode, pour avoir ainsi des boutures de coignassier?

M. J. Sans qu'il soit besoin de faire des rigoles, on prend de ces petites branches taillées, comme j'ai dit, qu'on fiche en terre un bon pied avant, le long d'un cordeau qu'on tend exprès, en leur donnant les distances prescrites; & après, si la terre où on les met a été bien préparée, elles y réussiront.

B. Il me semble que ce n'est rien que d'avoir ainsi des boutures, si l'on ne sçait l'art de les planter en pépinieres : car enfin il y a des manieres de tout faire.

M. J. Il est aisé de vous l'apprendre, puisqu'il n'y a qu'à faire des rigoles (comme j'ai dit) ou bien des trous faits au plantoir, éloignez les uns des autres d'un pied & demi, & profonds d'un bon demi pied, & mettre dedans ces boutu-

res enracinées qu'on plante dans le mois de Novembre, ou celui de Décembre, choisissant pour cet ouvrage un beau jour, étant ainsi nécessaire pour rendre la terre meuble autant qu'il le faut. On sçaura néanmoins, que si la terre qu'on destine pour être remplie de ces sortes de plants, est trop humide, il faudra attendre le mois de Mars, pour les planter.

Des sauvageons élevez de pepins, autrement dits francs.

B. Après tant d'instructions sur la maniere d'avoir des boutures de coignassiers, voulez-vous bien que nous nous entretenions à present des sauvageons élevez de pepins, qu'on appelle autrement *francs*, afin de sçavoir les soins qu'ils exigent de nous.

M. J. On remplit les pépinieres heureusement de francs, lorsqu'on soigne de les arracher sans les blesser aux racines, & de les planter sitôt qu'ils sont arrachez.

B. N'y a-t-il rien à observer avant que de les planter ?

M. J. On les prend les uns après les

autres pour leur ôter du chevelu autant qu'il eſt à propos ; puis ayant dreſſé un cordeau, on trace tout du long un rayon de ſix à ſept pouces de profondeur, & d'autant de largeur, obſervant de jetter la terre qu'on tire de ce rayon tout d'un côté ; & après cela on y poſe ces ſauvageons ou francs éloignez l'un de l'autre d'un pied & demi, puis on les recouvre de terre, faiſant enſorte que les racines ſoient bien garnies, qui eſt une choſe eſſentielle pour les garantir d'altération.

La diſtance que doivent avoir les rayons qu'on dreſſe pour recevoir ces jeunes plants, ſe détermine pour l'ordinaire à deux pieds & demi, pour laiſſer un paſſage libre à ceux qui prendront ſoin de les gouverner.

Des plants des pommiers propres à mettre dans des Pépinieres.

B. Je ſuis perſuadé qu'une pépiniere n'eſt point remplie parfaitement, ſi outre les boutures de coignaſſiers, & les ſauvageons de pepins, il n'y a encore des ſujets propres à élever des pommiers. C'eſt pourquoi il eſt bon que vous me

donniez des instructions sur la méthode d'en avoir de plant enraciné & de boutures.

M. J. Il ne me sera pas difficile d'enseigner comment les boutures de pommiers s'élevent, puisque je n'ai qu'à vous renvoyer à la maniere d'élever celles de coignassiers, c'est la même chose.

B. Mais ces branches, dont on doit se servir pour en former des boutures, peuvent-elles être prises indifferemment dessus toute sorte de pommiers?

M. J. Non vraiment; il n'y a que les pommiers de paradis, ou les doucins, qu'on choisit pour cela; ayant seuls les dispositions de prendre ainsi racine.

B. Qu'est-il besoin de faire, quand on cueille sur ces deux especes de pommiers de petites branches, en vûe d'en avoir des boutures?

M. J. On remarque, que lorsque c'est du doucin qu'on prend pour en faire des boutures, il faut soigner de l'ébourgeonner en pied.

Parce que cette plante a tant de séve, & les fibres du bois si disposées à jetter en pied, que si on n'ôtoit ces bourgeons, cette séve se consommeroit la plûpart

dans ces parties où il n'eſt pas beſoin qu'elle agiſſe, n'étant néceſſaire que dans le haut de l'arbre où on la demande, pour former & entretenir la tige de l'arbre.

De plus, on ſçaura que le doucin étant beaucoup ſéveux, eſt un de ceux d'entre les eſpeces de pommiers qu'on choiſit pour en élever à haute tige, au lieu que celui de paradis n'eſt propre que pour avoir des arbres nains.

Les plants enracinez de pommiers, ſe plantent comme les francs : ainſi je ne vous en dirai pas davantage.

CHAPITRE V.

De certains ſujets plus diſpoſez à recevoir heureuſement de certaines greffes que d'autres.

MAISTRE JACQUES.

BOn jour, mon fils : Hé bien êtes-vous aujourd'hui diſpoſé à recevoir les inſtructions que j'ai à vous donner ſur les pépinieres? La nature eſt fort ca-

pricieuſe, & veut à cauſe de cela qu'on l'étudie attentivement : tous ſujets ne ſont pas propres également à recevoir les greffes qu'on veut leur y appliquer, il y en a de plus diſpoſez les uns que les autres à y réuſſir; c'eſt pourquoi il y faut prendre garde, & ne pas aller étourdiment greffer un arbre qui manquera infailliblement pour n'y avoir point pris les précautions.

BERTRAN.

Cet avertiſſement, mon pere, me fait beaucoup de plaiſir, j'en vois la conſéquence; c'eſt pourquoi pour n'y point manquer, je vous prie de me dire les ſujets qui conviennent mieux à de certaines greffes qu'à d'autres.

M. J. Volontiers.

Des ſujets propres à greffer des pruniers.

B. Les pruniers croiſſent-ils de boutures?

M. J. Non, c'eſt pourquoi il eſt inutile d'en vouloir élever ainſi.

B. Quel eſt donc le génie particulier de ces ſortes d'arbres ſur les manieres de ſe multiplier?

M. J. Ils viennent de semence ; mais, comme j'ai dit, ce n'est pas le plus court chemin ; ainsi laissons cette méthode, & recourons à ces petits pruniers enracinez qu'on trouve au pied du damas noir, & de Saint-Julien, étant d'ailleurs les sujets les plus propres à recevoir heureusement un écusson, soit de pêches, soit d'abricots.

Des sujets convenables aux pêches pour être écussonnez.

B. Outre les pruniers de Saint-Julien, & de damas noir, n'y a-t-il pas encore d'autres sujets propres à recevoir les écussons de pêchers ?

M. J. Oui, mais ce sont les meilleurs ; car les abricotiers & les amandiers sur lesquels on peut les appliquer, les rendent sujets à la gomme qui les étouffe bien souvent dans de certains tems, si on ne soigne à la prévenir. Ces derniers sujets néanmoins sont fort d'usage dans les pépinieres, on conseille de les semer.

Des ſujets propres à recevoir des écuſſons d'abricots.

B. Et les abricots, ſur quel ſujet les appliquerons-nous?

M. J. Sur les abricotiers mêmes où ils réuſſiſſent très-bien, lorſque c'eſt ſur d'autres abricotiers venus de noyau: ils viennent encore heureuſement ſur les pruniers dont nous avons parlé, & ſur les amandiers, ils y operent les mêmes effets que les pêchers.

Des ſujets propres pour y greffer des ceriſes.

B. Les ceriſiers ſe greffent-ils?

M. J. Il n'en faut pas douter; & en ce cas, il eſt deux maximes qu'on doit avoir en vûe: la premiere, que ſi c'eſt pour en avoir des nains, il faut toujours que ce ſoit ſur d'autres ceriſiers, & ne point négliger pour lors d'éplucher en pied certains petits jets qui y croiſſent, & qui ne peuvent qu'être nuiſibles au maître brin; & la ſeconde eſt, que ſi l'on greffe ces mêmes ceriſiers, à deſſein d'en avoir des arbres de tige, on ſe ſervira

des mérisiers, comme des sujets qui leur conviennent pour croître en hauteur, la séve agissant en eux avec beaucoup plus de force que dans les cerisiers.

Des sauvageons des bois.

B. On a connu bien des gens qui croyant faire merveilles en matiere de pépinieres, en avoient qui n'étoient remplies que de sauvageons de bois.

M. J. Avant que de blâmer ces gens-là, il falloit sçavoir en quelle vûe ils faisoient un tel plant; car si c'étoit seulement pour en élever des arbres à plein vent, ils n'avoient pas tout-à-fait tort; mais s'ils le faisoient à dessein d'en avoir des nains, ils ne sçavoient pas leur métier: Parce que les sauvageons des bois, surtout quand ils sont mis dans une bonne terre, sont d'un génie à donner tant de bois, qu'il est presqu'impossible de les contenir dans les regles que demande un espalier ou un buisson.

B. Je suppose donc qu'on plante ces sortes de sauvageons pour en faire des arbres de tige, comment faut-il qu'ils soient pour bien réussir?

M. J. On les choisit d'un beau brin,

sans nœuds, d'une écorce luisante, garnis suffisamment de racines de la grosseur du pouce ; puis on les plante en rigoles, comme je vous l'ai dit, éloignez les uns des autres de trois pieds, observant de ne les pas mettre en terre plus avant qu'ils y étoient quand on les en a arrachez, & de leur laisser seulement un bon pied de tige.

CHAPITRE VI.

Des greffes qui conviennent mieux à certains sujets qu'à d'autres.

MAISTRE JACQUES.

POursuivons notre entretien ; & comme ce que nous allons dire, à la verité, n'est pas de peu d'importance pour les arbres, puisqu'il s'y agit de sçavoir connoître la nature de chaque plant de pépiniere, pour l'allier avec celui qu'on jugera être plus propre ; je vous dirai ce que bien des Jardiniers croyent sçavoir, & ne sçavent pas : car il est bon que vous sçachiez que de même qu'il y

à des sujets plus disposez à recevoir heureusement certaines greffes que d'autres, aussi voit-on des greffes qui conviennent mieux à de certains sujets qu'à d'autres: car, par exemple, commençons par où il vous plaira, & suivant toujours un bon ordre, donnez à connoître ce que bien des gens ne sçavent pas, & qui néanmoins se disent habiles Jardiniers, qui n'ont du jardinage qu'une foible teinture.

A l'égard des sauvageons de pepins, autrement dits *francs*, l'écusson est la greffe qui leur convient le mieux quand on les destine pour être nains; au lieu que si on les envisage pour être élevez en arbres de tige, on attend qu'ils soient assez gros pour souffrir la fente, dans laquelle on insere une greffe bien taillée, telle greffe réussissant très-bien en ce cas.

La fente convient encore aux sauvageons des bois, ne pouvant supporter aucune autre greffe sans danger.

Deux ans de tems suffisent pour leur faire acquerir une grosseur suffisante pour supporter ces greffes.

BERTRAN.

N'y a-t-il que ces sauvageons de bois, & ces sauvageons francs ci-dessus, à qui la fente convienne?

M. J. Les francs de pommiers s'en accommodent encore fort bien, & même ils ne veulent point qu'on leur applique d'autres greffes : le pommier appellé doucin est de même nature, lorsqu'on le greffe en vûe de les élever en haute tige; car lorsque c'est pour demeurer nains, il leur faut l'écusson qu'on fait sur le pommier de paradis.

B. Et les coignassiers, de quelles greffes s'accommodent-ils?

M. J. De l'écusson, & non d'aucune autre, leur génie n'étant propre qu'à donner des arbres nains : la fente ne leur est point propre, à œil dormant & à œil poussant, si l'on ne veut les voir se décoler; ce qui rend le travail inutile.

B. L'œil dormant ne s'applique-t-il pas encore à d'autres sujets?

M. J. Quand on ente des pêches, des pavis, ou des abricots sur le prunier franc, on ne se sert que de cette sorte de greffe, toute autre n'y étant nullement

propre, si ce n'est qu'on veuille mettre des pruniers sur d'autres pruniers : on écussonne encore quand c'est pour avoir des pruniers nains; mais si c'est à haute tige, on se sert de la greffe en fente.

B. L'écusson, à ce qu'il est aisé de remarquer, s'applique plus generalement qu'aucune autre greffe.

M. J. Sans doute, car outre les sujets ci-dessus qui le reçoivent, l'amandier se plaît encore de l'avoir, soit à œil poussant, soit à œil dormant; & ce sujet demande de nous les mêmes observations à son égard, que le pêcher & l'abricotier exigent.

B. Il ne reste plus à traiter que de l'abricotier & du cerisier, par rapport aux greffes qui leur conviennent le mieux, ainsi dites encore ce que vous en pensez?

M. J. L'abricotier étant de même nature que les deux sujets ci-dessus, sçavoir l'amandier & le pêcher, on ne le greffe jamais d'autre maniere qu'en écusson, dans la séve d'Août, ainsi que le cerisier vers la S. Jean, quand c'est pour demeurer nain, observant qu'il faut toujours que le sujet soit cerisier, & non pas mérisier qui n'est propre que pour la fente, & à donner des arbres à plein vent.

CHAPITRE VII.

Des ſoins qu'exigent de nous les Pépinieres, lorſqu'elles ſont plantées.

MAISTRE JACQUES.

VOilà, n'eſt-il pas vrai, mon fils, bien des inſtructions que je vous donne aujourd'hui ſur les pépinieres, ce ſeroit dommage que vous n'en profitaſſiez pas. Ce n'eſt pourtant pas le tout, il y a encore les ſoins que les plants de pépinieres exigent de nous, ainſi écoutez encore ce qu'il y a là-deſſus à remarquer.

BERTRAN.

Je ſçai bien qu'il eſt inutile de rien planter, à moins que dans la ſuite on ne veuille y donner tous les ſoins néceſſaires : ainſi faites-moi le plaiſir de m'en inſtruire.

M. J. Les plants de pépinieres, lorſqu'ils ſont nouvellement plantez, périroient bientôt, ſi on ne ſongeoit d'en

ôter les méchantes herbes, qui leur dérobant la ſubſtance dont ils ont beſoin, les font languir, ſi l'on néglige de les en débarraſſer ; & ce ſeroit prendre peu de peine après eux s'il n'y avoit que cela à faire ; les ſoins qu'ils exigent de nous s'étendent plus loin, & veulent par conſéquent que nous faſſions plus pour eux : après les avoir ébourgeonnez & bien ſarclez, il faut labourer la pépiniere tout à uni de la profondeur d'un fer de bêche dans le milieu du rayon ſeulement, obſervant que plus on approche des ſauvageons, moins il faut que le labour qu'on leur donne ſoit profond, à cauſe de l'inconvenient qu'il y a en agiſſant autrement, d'offenſer les racines des plants.

On ne fixe point les labours dont les pépinieres ont beſoin, parce qu'il faut leur en donner autant qu'on le juge néceſſaire, un, deux, trois, juſqu'à quatre même, & tant que les plants demeurent dans ces pépinieres.

B. Après n'avoir rien oublié de ce qui peut contribuer à l'accroiſſement de ces plants, par les ſecours qu'on donne à leurs racines, qui ſont les véritables canaux par où leur nourriture leur vient,

que me direz-vous de leurs branches?

M. J. A mesure que les plants des pépinieres croissent, on ne néglige point d'émonder les petites branches que la nature y a produites, jusqu'à la hauteur de demi pied de terre : cette façon sert à disposer une place à la greffe qu'on y doit appliquer.

B. Cet ouvrage se fait-il de la même maniere sur toutes sortes de plants?

M. J. Si ce sont des coignassiers, des pruniers ou des mérisiers qu'on gouverne, on ne doit leur laisser qu'une branche ou deux sur chaque pied, en les émondant jusques à huit pouces de haut pour placer les écussons ; & le tems qu'on doit choisir pour cela, est pour l'ordinaire dans le mois de Mars de leur seconde année,

Il n'y a que les coignassiers, les pruniers, & les mérisiers, à l'égard desquels on doive agir ainsi.

B. Combien employe-t-on de tems à cultiver les plants des pépinieres, avant que de leur appliquer à chacun les greffes qui leur conviennent?

M. J. Si les plants qui sont dans les pépinieres ont beaucoup profité, tous sujets propres à être greffez en fente seront

propres

propres à souffrir cette opération, la quatriéme année d'après qu'ils auront été plantez, si ce ne sont les coignassiers qu'on destine pour l'écusson, qui peuvent servir à cet usage dès leur seconde année, ainsi que les pruniers, à moins qu'on ne veuille enter en fente les derniers.

B. Comme toute terre s'épuise de ce que la nature lui a donné de sels, à force de faire voir des marques de son travail, les pépinieres sujettes à cette altération, n'ont-elles point besoin de quelque secours?

M. J. Quoiqu'on ait trouvé l'invention de fouiller les terres, l'expérience nous fait voir que cela ne suffit pas, & que pour réparer cette substance épuisée, il les faut fumer après qu'on en a enlevé les arbres, afin qu'en y en replantant de nouveau, ces arbres rencontrent assez de sels pour y croître heureusement, & voici comment je ferai cette amélioration.

On prend du fumier tel qu'on l'a, & qu'on sçait le mieux convenir à la terre, on l'épanche sur toute la superficie de la terre de la pépiniere; puis à mesure qu'on la laboure à la bêche, on enterre ce fumier qui après fait merveilles.

CHAPITRE VIII.

Des greffes, du tems & de la maniere de les faire, avec quelques observations sur ce travail.

MAISTRE JACQUES.

APrès vous avoir parlé, mon fils, de tous les plants dont une pépiniere à fruit pouvoit être remplie, vous avoir enseigné la maniere de les élever, à les cultiver jusques à ce qu'ils soient devenus en état de pouvoir être greffez ; je vais maintenant vous entretenir sur les greffes, & vous marquer le tems & la maniere d'y réussir. Ce n'est pas un petit travail, il demande un peu d'industrie, beaucoup d'application & de pratique ; ainsi ne perdez rien des instructions que je vais vous donner.

BERTRAN.

Je prétends bien, mon pere, en profiter, & j'espere là-dessus que vous n'aurez point lieu de vous plaindre là-dessus ; mais avant que d'entrer en matiere, je

vous prie de me définir le mot de *greffe?*

M. J. Ce ſont des petites branches d'arbres qu'on cueille à l'extrêmité des groſſes pour les inſerer, lorſqu'elles ſont taillées, dans un ſujet qu'on leur a deſtiné.

B. Combien y a-t-il de ſortes de greffes?

M. J. On n'en compte que trois, qui méritent être pratiquées à l'égard des arbres fruitiers; ſçavoir, la *greffe en fente*, celle en *couronne*, & l'*écuſſon*, qui ſe nomme de deux manieres, ſçavoir l'écuſſon à œil dormant, & l'écuſſon à œil pouſſant.

B. Sur quels ſujets ces greffes viennent-elles le mieux?

M. J. La fente ne convient qu'à de gros ſujets, ou bien à ceux qui contiennent trois ou quatre pouces de tour à l'endroit où on la doit faire: l'œil dormant qui eſt un écuſſon, s'applique ſur toutes ſortes de ſujets, pourvû que ce ſoit en vûe d'en faire des arbres nains, & que les branches, ſur leſquelles on le met, n'ayent que la groſſeur tout au plus du petit doigt: l'œil pouſſant ſe fait de même, ſinon que c'eſt en differens tems; & la couronne ſe

pratique ſur de groſſes branches, ou bien ſur des tiges étronçonnées.

B. Vous dites qu'il y a differens tems de faire les greffes ; quels ſont-ils, s'il vous plaît ?

M. J. La greffe en fente ſe fait au mois de Février, & dans celui de Mars, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que la ſéve remuë : On applique l'œil dormant à la fin de Juillet, & pendant le mois d'Août, obſervant toujours de choiſir pour cet ouvrage un tems ſec, & non pluvieux, à cauſe que l'humidité eſt un inconvenient contraire à ſa repriſe.

B. A quelles conſiderations l'écuſſon nous doit-il porter, pour qu'il ſoit placé avantageuſement ?

M. J. Il faut que la petite branche ſur laquelle on l'a pris, ait l'écorce aſſez meure, ou bien aſſez aouſtée pour ſe détacher aiſément du bois qu'elle couvre ; cela étant, on le leve heureuſement, & muni du germe qui doit l'accompagner, & ſans lequel on n'opere rien qui vaille, de même que ſi on vouloit le lever dans un tems où il n'y auroit point de ſéve.

B. L'œil pouſſant ſe fait-il de la même maniere ?

M. J. Il n'y a que le tems qui en eſt différent, celui-là (comme j'ai dit) ſe pratiquant en Juillet & en Août, & celui-ci s'appliquant au mois de Juin ſur des coignaſſiers, ou des francs, qu'on éleve pour en faire des arbres nains; obſervant que l'écuſſon qu'on leve ſoit toujours de la premiere ſéve, c'eſt-à-dire de celle de May, comme la plus proche du vieux bois : & pour les fruits à noyau, l'œil dormant vaut mieux ; parce que lorſqu'on greffe à œil pouſſant les pêchers ou les abricotiers, les jets qu'ils pouſſent avant l'Hyver, ſont trop dangereux de périr par les froids, ainſi c'eſt peine perduë.

B. Quand eſt-ce qu'on ente en couronne?

M. J. Depuis le premier Avril juſqu'au quinze ſeulement, qui eſt le tems que la ſéve monte en abondance, comme une choſe néceſſaire pour que l'écorce ſe détache plus aiſément d'avec le bois, ſans quoi ce travail eſt vain.

B. N'eſt-il pas néceſſaire de pluſieurs ſortes d'inſtrumens pour réuſſir dans l'opération de ces differentes ſortes de greffes?

M. J. Voici les noms de ceux qu'on

employe ordinairement à cet ouvrage : Pour les écuſſons, on ſe ſert, comme je l'ai déja dit, d'un greffoir qui eſt une eſpece de petit couteau qui a deux pouces de lame ou environ, le manche aſſez plat, ayant au bout comme une petite ſpatule d'Apotiquaire toute applatie, & arrondie à l'extrêmité ; ce qui ſert, lorſqu'on écuſſonne, à détacher, ſans en bleſſer le bois, l'écorce des ſujets ſur leſquels on veut appliquer cette greffe.

On ſe munit d'une ſcie qu'on employe pour couper proprement & orizontalement toutes ſortes de ſujets qu'on veut greffer en fente, ou en couronne ; & l'on a une ſerpette pour tailler les greffes, ou pour rafraîchir la playe que la ſcie y a faite : & enfin l'on fait proviſion de coins pour fendre les ſujets ſur leſquels on ſouhaite greffer, & d'un maillet pour aider doucement à ces coins d'entrer dans la fente des ſauvageons deſtinez à être greffez, ſoit en fente, ſoit en couronne. Je vous répéte cet article, afin que vous vous en ſouveniez, & que vous en ayez bonne proviſion ; il eſt bon d'avoir le double de ces outils, afin que ſi l'un manque on ait recours à l'autre.

Ce n'eſt pas le tout d'avoir juſques ici obſervé tout ce que nous avons dit ci-deſſus, & qui concerne les pépinieres; nous avons encore ſur cette matiere à conſiderer les greffes, ſçavoir comment on doit les cueillir pour les avoir bonnes.

Il eſt vrai qu'il y a un choix à faire, c'eſt-à-dire, que pour en rapporter plutôt du fruit, il faut les cueillir ſur des arbres qui ſoient beaucoup chargez de boutons, ou bien lorſqu'on voit ſur elles des marques d'une fécondité future, & qui doit bientôt ſe manifeſter, ce que les Jardiniers verſez dans les jardinages connoiſſent aiſément au bois, & obſerver que préciſément au haut de l'écorce du dehors, à l'endroit où l'entaille de la greffe ſe finit, il y ait un œil.

J'ai vû qu'à l'égard de ces greffes on obſervoit religieuſement qu'il y eût du bois de deux ſéves; mais ſoit qu'il y en ait ou non, elles réuſſiſſent toujours heureuſement, quand elles ont la diſpoſition de recevoir le ſuc qui leur vient.

B. Quel eſt le tems qu'on choiſit pour cueillir ces greffes?

M. J. C'eſt aujourd'hui ce qui partage bien des eſprits, & principalement ſur la lune, qui n'eſt qu'une pure illuſion en

matiere de jardinage, soit qu'il faille greffer, tailler les arbres, semer ou planter quelques légumes, ou herbes potageres que ce soit; & c'est une erreur dont bien des gens qui se mêlent de jardinage, se laissent prévenir, comme si la lune déterminoit la séve à agir de telle ou telle maniere, ou comme si un coup de serpette, & autres ouvrages faits dans le prétendu contre-tems des Lunatiques, & non contre les regles du jardinage, étoient capables de pervertir l'ordre de la nature, qui s'y prend toujours si bien, qu'il n'y a qu'une altération au dedans du corps des plantes, qui puisse en ralentir l'effet.

Ainsi il est indifferent en quelle quadrature de lune on puisse cueillir les greffes, pourvu que ce soit dans le mois de Février, ou de Mars, qui est la saison de greffer en fente.

Toutes les connoissances ci-dessus acquises, tant de la méthode de gouverner les pépinieres, de sçavoir choisir les greffes, que du tems de les faire, il n'est à present plus question que de donner des préceptes sur la maniere d'y réussir par rapport à chaque greffe en particulier, & commençons par la fente.

De

De la greffe en fente.

La premiere choſe qu'on doit avoir pour greffer en fente, eſt une ſerpette, une petite ſcie, un maillet, & un coin de buis, ou d'autre bois qui ſoit dur, & tous ces outils pour fendre le ſujet deſtiné pour faire cette opération ; ce ſujet eſt un franc poirier, ou pommier, ou ſauvageon de bois, ou enfin un prunier.

Ce ſujet fendu, & étant muni de greffes qui lui conviennent, cueillies comme j'ai dit, on les taille en les inciſant des deux côtez en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi pouce, obſervant que les deux côtez qui bordent le coin, ſoient tous les deux couverts d'écorce ; que le côté de la greffe qu'on doit poſer au dehors, ſoit plus large que celui qu'on doit mettre en dedans ; & que cette extrêmité du bois qu'on taille, ait la figure d'une alumelle de couteau.

B. Tout ce que deſſus pratiqué, que fait-on ?

M. J. On inſere les greffes dans le ſauvageon, de telle maniere que les dehors

des écorces, tant du sujet que de la greffe, s'affleurent l'une & l'autre ; si bien que la séve venant à monter du pied, se porte également & en même-tems dans le sauvageon & dans la greffe.

B. Vous avez dit la maniere de préparer les greffes, sans parler de celle de tenir prêt le sujet sur lequel on veut greffer.

M. J. Pour bien préparer le sauvageon destiné pour y appliquer des greffes, on doit, s'il est jeune & qu'il n'en puisse supporter qu'une, couper sa tige à six pouces de terre, & en tailler l'extrêmité, moitié en pied de biche, & moitié platte, afin que la greffe y puisse être placée commodément, & que la playe en soit plutôt recouverte.

B. Suffit-il que ce sauvageon soit ainsi taillé ?

M. J. Il y a encore l'opération de la fente, qui est essentielle, & qui se fait en prenant une serpette, & la posant en croix sur l'entaille, & un peu à côté du cœur du bois : cette serpette ainsi mise, on se sert d'un petit marteau, pour la faire entrer doucement ; & lorsqu'elle a fait une ouverture de la hauteur de la lame seulement, on l'ôte pour y substi-

tuer un petit coin de bois, qui à mesure qu'on cogne dessus, met la fente en état d'y recevoir la greffe qu'on lui destine.

B. N'arrive-t-il point d'inconvenient dans cette opération?

M. J. Quelquefois cette fente ne se fait pas nettement, à cause des petites fibres qui sont transverses & adherantes aux deux bois écartez.

B. Quel remede peut-on y apporter?

M. J. En ce cas, on prend la serpette; & tandis que le coin est encore dans le sauvageon, & que par conséquent il en tient la fente ouverte, il faut avec cette serpette en détacher ces fibres, afin que la greffe y entre plus librement.

B. Combien de greffes chaque sujet peut-il supporter?

M. J. Il faut distinguer; si le sujet n'est qu'un jeune sauvageon, on n'y en insere qu'une: au lieu que si les sujets sont gros, & sciez orizontalement, on en met autant qu'ils en peuvent supporter.

B. Il me semble qu'il y a une maniere particuliere de placer les greffes pour la fente?

M. J. La maniere est d'exposer tou-

jours au midy le dos de l'entaille, pour empêcher que le soleil ne donne à plomb dessus, étant sujet de se causer une gersure sur cette playe; & après qu'on a fait tout ce que nous venons de dire, on emmaillote le sujet greffé avec de la terre glaise, de la mousse, & des écorces de saules, avec quoi on fait, comme on a dit, une poupée.

De la greffe à œil dormant, autrement dite écusson.

B. J'attends que vous allez donner sur cette greffe des instructions aussi faciles que vous venez de faire sur celle qui se pratique en fente.

M. J. Il ne me sera pas plus difficile de dire ce que je sçai sur l'écusson, qu'il me l'a été en enseignant la méthode de réussir dans l'opération de la greffe ci-dessus; c'est pourquoi j'avertirai d'abord que l'œil dormant convient à tous les fruits à noyau, excepté les cerisiers, qui s'en accommodent moins que les autres, étant fort sujets à la gomme.

B. Je ne fais aucun doute que cette greffe ne renferme beaucoup de remarques.

M. J. Vous ne vous trompez pas; car lorſqu'on écuſſonne, on obſerve de ne jamais mettre deux greffes vis-à-vis l'une de l'autre des deux côtez de la branche qu'on écuſſonne.

B. Et pourquoi?

M. J. C'eſt qu'après il ſeroit difficile de couper le ſauvageon quand les greffes auroient pouſſé, & qu'il y demeureroit toujours du bois entre deux; c'eſt pourquoi on doit en ce cas placer les greffes de telle façon, que l'une ſoit toujours plus haute que l'autre.

B. A quel âge peut-on écuſſonner une branche?

M. J. Lorſqu'elle a deux ans; car ſi elle eſt plus vieille, ſa réuſſite eſt fort douteuſe.

B. Je ſuppoſe qu'on ait de bons ſujets à écuſſonner, comment doit-on ſe prendre pour opérer heureuſement dans ce travail?

M. J. Sur la branche qu'on veut écuſſonner, on remarque d'abord quel eſt l'endroit le plus uni, pour y faire avec la pointe du greffoir une inciſion en forme d'un grand T, prenant garde ſurtout de ne point bleſſer le bois, & que cette inciſion ſoit faite entre deux yeux.

B. Dans quel tems faut-il faire l'incision, & où la faut-il faire?

M. J. Lorsque l'écusson est levé, & jamais auparavant; la place du sujet où l'écusson doit être appliqué, étant dangereuse à se dessecher, ce qui en empêche bien souvent la reprise; & à l'égard de l'endroit où le sauvageon doit être inciſé, je dirai que c'est toujours à un demi pied de haut.

B. Vous parlez de lever l'écusson, & où faut-il faire cette opération pour y bien réussir?

M. J. Il faut que ce soit toujours sur des rameaux, ou des petites branches bien aoustées, & de l'année, où il y ait des yeux bien nourris & sans rides, soit que ce soit du pepin qu'on greffe, ou bien des fruits à noyau.

B. N'y a-t-il pas quelque connoissance essentielle qu'on doit avoir des yeux qui naissent sur les branches?

M. J. C'est fort bien me faire souvenir de dire que les meilleurs yeux que produisent les branches, sont toujours ceux qui sont les premiers formez depuis le Printems.

B. Que fait-on de l'écusson quand il est levé?

M. J. On ne tarde point d'en couper les feuilles jusqu'auprès du lieu seulement où leurs queuës les tiennent attachées, ce qui est une opération plus utile qu'on ne pense.

B. Que doit-on encore remarquer dans l'écusson, pour juger s'il est bon & en état de réussir?

M. J. Premierement, on observe si ce sont des pêchers qu'on écussonne; que les écussons qu'on en leve, ayent toujours les yeux doubles ou triples.

Secondement, que si c'est d'autres fruits de quelque espece que ce soit, il n'importe, les yeux simples réussissent assez bien.

Et en troisiéme lieu, qu'il faut que l'écusson, lorsqu'il est levé, ait intérieurement un petit germe, qui est le siége de la génération, & sans lequel on se donne de la peine inutilement.

B. Que fait-on de l'écusson sitôt qu'il est levé?

M. J. On l'applique d'abord sur le sujet qu'on lui destine, après avoir fait l'incision dont j'ai parlé ci-dessus, où on insere adroitement cet écusson, qui paroît bien placé, lorsque les côtez de l'écorce de l'incision couvrent entierement l'écusson,

excepté l'œil qui jamais ne doit être caché. Il faut après cela lier doucement l'écuſſon avec de la filaſſe ou de la laine; & obliger par-là la ſéve qui monte du ſujet greffé, à ſe communiquer à l'écuſſon nouvellement appliqué.

Enfin, quand l'écuſſon à œil dormant eſt poſé, & lié de maniere que rien n'y manque, on ſe donne bien de garde d'y rien couper qu'après l'Hyver, que l'œil venant à pouſſer, on doit pour lors couper le ſauvageon deux ou trois pouces au-deſſus, & non plus bas, crainte d'endommager la greffe, attendant juſqu'à l'année ſuivante de retrancher le chicot qu'on a laiſſé tout proche cette greffe, qui pour lors ne craint plus rien à cauſe de ſa repriſe.

B. Jamais l'écuſſon à œil dormant ne pouſſe-t-il avant l'Hyver?

M. J. Quelquefois; ce qui eſt pour lui un inconvenient, qu'il faut abſolument empêcher, en déliant de bonne heure la branche écuſſonnée, autrement cette greffe périroit par le froid.

Des eſpaliers à demi tige.

M. J. Il n'y a pas trente ans que les ar-

bres à demi tige ſont à la mode ; l'invention en eſt très-bonne, & contribuë des mieux à garnir en peu de tems un mur haut de huit à neuf pieds ſous chaperon, ce qu'on n'avoit pas autrefois ; ce qui faiſoit qu'un eſpalier, ſoit à pepin, ſoit à noyau, étoit très-long-tems à ſe remplir.

B. C'eſt ce que j'ai remarqué, il y a déja du tems, ſur un vieux eſpalier, qui depuis trente ans, m'a-t-on dit, qu'il eſt planté, n'eſt point encore garni par le haut ; c'eſt pourquoi je trouve que l'invention en eſt très-bonne : ainſi, mon pere, vous me ferez plaiſir de me dire ſur cet article tout ce que vous en ſçavez ?

M. J. Tout ce que j'ai dit ci-deſſus regarde leur culture, auſſi-bien que celle des autres arbres ; & la ſeule difference qu'il y a, eſt que pour uſer d'une bonne précaution, on laiſſe acquerir aux ſujets qui ſont dans les pépinieres, trois pieds de tige, pour les greffer à cette hauteur.

B. De quelle eſpece d'arbres éleve-t-on des demi tiges ?

M. J. De poiriers, pruniers, abricotiers, & pêchers, auſquels on fait ac-

querir cette forme ; & pour y mieux réussir, on les greffe sur des sujets qui leur sont propres, & auxquels on laisse prendre trois pieds de tige, ou trois pieds & demi, à l'extrêmité de laquelle on fait ces écussons.

Ces sortes d'arbres réussissent mieux de cette maniere, que lorsqu'on les greffe tout bas, à cause que le pêcher étant sujet à s'alterer, il seroit à craindre que lui laissant un si long bois, il ne tombât dans cet inconvenient : De plus cette méthode est très-bien inventée pour tenir un espalier toujours bien garni ; il faut observer que ces demi tiges soient bien droites, car sans cela il n'y a rien de plus difforme contre un mur.

B. Pour avoir des arbres à demi tige, n'y a-t-il que l'écusson qui leur convienne ?

M. J. C'est la greffe qui peut le mieux y réussir ; quoique cependant on puisse se servir de la greffe en fente sur des sujets de trois ou trois pieds & demi de hauteur, lorsque ce sont des poires ou des pommes qu'on greffe.

De l'écusson à œil poussant.

B. Dites-moi un peu, mon pere, qu'est-ce que c'est qu'écusson à œil poussant?

M. J. C'est un écusson fait au mois de Juin, & qu'on a appellé de ce nom à cause que dès ce tems la séve le fait agir vigoureusement.

B. Cette greffe, pour bien réussir, a-t-elle ses observations particulieres?

M. J. Elle ne differe de celle à œil dormant, qu'en ce qu'il faut d'abord retrancher la branche écussonnée, à deux ou trois pouces près de l'écusson pour empêcher la séve de se dissiper ailleurs que dans l'écusson, qui a besoin de beaucoup de nourriture, pour acquerir des forces suffisantes pour le défendre contre les rigueurs de l'Hyver qui le suit immédiatement.

B. La difference de la culture de l'un & l'autre écusson ne paroît-elle qu'en cela?

M. J. Voici encore ce qu'il y a de different à remarquer. Il faut être exact à desserrer cette greffe petit à petit, peu de tems après qu'elle a été faite, étant

dangereux autrement, que la séve interrompant son cours ordinaire, ne se jettât par l'incision, où elle se convertiroit en une gomme, qui ne manqueroit point de suffoquer la greffe.

B. Cela fait, il n'y a donc qu'à l'abandonner à la nature, & aux soins que nous devons lui donner.

M. J. Pour derniere observation, il faut, sitôt que l'Hyver est passé, couper la ligature de l'écusson, ce qui doit se faire fort doucement. Cette greffe ne convient qu'aux poiriers, aux pommiers, aux cerisiers, & aux pruniers. Voici à present la greffe en couronne dont je vais vous parler.

De la greffe en couronne.

B. Qu'entend-on par greffe en couronne?

M. J. C'est une greffe ainsi appellée, à cause de plusieurs petits rameaux taillez d'une certaine maniere, & dont on entoure un gros tronc en forme de couronne.

B. Comment fait-on cette sorte de greffe?

M. J. En inserant les greffes entre le

bois & l'écorce ; ce qui se pratique lorsque la séve a déja assez agi, pour faire en sorte que le bois se détache aisément de l'écorce.

Il est nécessaire d'abord d'être instruit que cette greffe ne convient qu'à de gros sujets qu'on étronçonne, les petites branches n'ayant pas l'écorce assez forte pour resister à l'effort qu'il leur faut soutenir en la détachant de son bois avec le coin qu'on employe dans cette opération.

B. Le sujet choisi avec toutes les dispositions requises à recevoir telle greffe, comment agit-on à son égard ?

M. J. On prend une scie pour le couper orizontalement, prenant garde surtout de n'en point éclater l'écorce ; & après que la tête de ce sujet est ainsi sciée, on se sert d'une grande serpette avec laquelle on ôte la scieure, pour plus grande propreté.

B. Quelles greffes employe-t-on pour la couronne ?

M. J. Des greffes cueillies de même que celles qu'on met en usage pour la fente, & en même-tems sans aucune observation.

B. Mais vous dites qu'on n'ente en couronne, que lorsque les arbres sont bien

en séve, on sçait qu'on cueille les greffes pour la fente beaucoup auparavant ; comment accommodez-vous donc tout cela ?

M. J. Tout ce que vous venez de dire est véritable, & votre surprise ne paroîtra plus en cela, quand vous sçaurez que les greffes qu'on cueille en cette vûe, quoique cueillies de bonne heure, se conservent jusques à ce tems, soignant de les enterrer en quelque petit endroit qui soit frais.

B. Taille-t-on ces greffes de la même façon que celles pour la fente ?

M. J. Non, car on taille celles pour la couronne en talus, de sorte qu'elles ont presqu'un pouce de longueur, observant que le haut de cette entaille soit incisé tout proche du cœur de la greffe, pour se terminer presqu'à rien par le bas, ce qui lui facilite une entrée dans l'ouverture qu'on lui a faite.

Quand ces greffes sont taillées, il ne reste plus qu'à les inserer dans le sujet qu'on leur destine : Voici de quelle maniere on y réussit.

On prend un coin fort mince qu'on pose à l'extrêmité du sujet, entre le bois & l'écorce ; puis coignant doucement des-

sus on y fait une ouverture, dans laquelle on insere les greffes taillées, comme j'ai dit, & de telle maniere que le côté de l'entaille touche le bois, & l'écorce regarde celle du sujet.

B. Combien tels sujets peuvent-ils supporter de greffes?

M. J. Cinq ou six, & même jusqu'à dix quand le sujet est fort gros, tel que peut être un tronc d'arbre qui auroit trente ou quarante ans : on pratique ce travail lorsqu'on remarque qu'un arbre pousse encore vigoureusement, ou qu'il n'est pas d'une bonne espece de fruit.

Après cela on fait des poupées sur ces sujets, de la même maniere qu'on fait à l'égard de ceux qui sont greffez en fente.

B. De quelle utilité sont ces poupées que les Jardiniers appellent ainsi?

M. J. Elles garantissent ces greffes des humiditez qui leur sont contraires, & des froidures qui les empêchent de produire l'effet qu'on en attend. Souvenez-vous bien, mon fils, de tout ce que je viens de vous dire touchant les greffes en general ; c'est ce qu'il faut qu'un Jardinier sçache : car combien arrive-t-il de fois qu'on trouve un pêcher, ou d'autres

arbres, tant à noyau qu'à pepin, qu'on veut regreffer ; parce que l'eſpece n'en plaît point : ainſi il ſeroit honteux pour lors à un Jardinier d'avoir recours à un étranger ; outre que cela donne de ſa perſonne une très-mauvaiſe impreſſion à ſon Maître : En voilà aſſez pour aujourd'hui.

CHAPITRE IX.

Comment il faut gouverner les Pépinieres, lorſqu'elles ſont greffées.

MAISTRE JACQUES.

ENtrons, mon fils, dans cette pépiniere pour y voir les plants qu'elle contient : remarquez la force dont ils ont pouſſé, mais ne vous imaginez pas que ce ſoit pour les avoir abandonné aux ſeuls ſoins de la nature ; les pépinieres plantées, comme je vous l'ai dit, en demandent bien d'autres de nous ; c'eſt ce qui fera à preſent la matiere de notre converſation.

BERTRAN.

BERTRAN.

Il eſt vrai, mon pere, que voilà bien du travail de fait, & qu'il ſeroit fâcheux ayant bien commencé, que vous ne continuaſſiez pas à me donner des préceptes pour faire que tous les plants dont nous venons de parler, n'arrivaſſent pas à une heureuſe fin. Voilà juſques ici des pépinieres en bon ordre, garnies de bons ſujets & greffez dans les formes, il ne reſte plus, comme vous dites, après cela qu'à les bien entretenir, ne leur refuſant rien des ſoins qui peuvent contribuer à leur croiſſance, & qu'ils exigent néceſſairement de nous pour y parvenir; c'eſt pourquoi je vais prêter toute mon attention à tout ce que vous m'allez dire là-deſſus.

M. J. Pour commencer par la greffe à œil dormant, je vous ai déja dit qu'il ne falloit point rogner le ſauvageon greffé, que l'Hyver ne ſoit paſſé, où pour lors on le coupe proche & derriere la greffe, pour la laiſſer pouſſer enſuite en toute liberté.

B. La nature dans cette ſorte de greffe, ne ſe plaît-elle point quelquefois à tromper notre attente?

M. J. Quelquefois elle voudroit obliger l'écuſſon à œil dormant de pouſſer avant l'Hyver, qui eſt de ſa part un ſervice dont nous nous paſſerions fort bien, n'étant propre qu'à mettre la greffe en danger ; cependant lorſque tel inconvenient ſemble devoir arriver, & qu'on s'apperçoit du moindre petit mouvement dans cette greffe, on prend ſoin de la deſſerrer de bonne heure, pour l'en empêcher.

B. Comment ſoigne-t-on les arbres greffez en fente, & qui par conſéquent ſont deſtinez pour venir à haute tige ?

M. J. Pour conduire ces arbres dans les véritables regles du jardinage, on aura d'abord en vûe de leur faire acquerir une belle tige, en quoi on réuſſit en les ébourgeonnant de maniere qu'il n'y reſte que deux bourgeons en haut, où toute la ſéve venant à ſe porter, opere en cette tige un effet merveilleux. On fait cet ébourgeonnement lorſque ces arbres ont trois ans, & non point auparavant, la ſaiſon de le faire eſt toujours le mois d'Avril.

B. N'y a-t-il pas une certaine maniere de ſe comporter en cet ouvrage ?

M. J. Oui, & la voici ; après qu'on a

enviſagé la tige des arbres qu'on veut émonder, & qu'on a décidé des branches qu'il leur faut ôter, on prend ces mêmes branches, qu'on ſe contente ſeulement de tordre juſqu'à la hauteur de trois pieds de tige, en vûe de les couper l'année ſuivante : Voilà le ſentiment de quelques Auteurs en fait de jardinage, mais en voici un autre qui eſt different ; d'autres veulent que pour faire qu'un arbre acquiere une belle tige, il faut au mois de May de l'année d'après qu'il a été greffé, ne point être négligent à l'ébourgeonner juſqu'à ſa cime, & continuer ainſi tous les ans, juſqu'à ce qu'il ſoit parvenu à la hauteur qu'on le ſouhaite : pour moi, il me ſemble que cette méthode eſt meilleure que la précedente, en ce que la ſéve n'ayant toujours qu'un bourgeon ou deux à nourrir, y produit des effets qui nous contentent, au lieu que la laiſſant agir autrement, elle n'en rend jamais la tige ſi belle ; la raiſon en cela parle aſſez d'elle-même, ſans qu'il ſoit beſoin de s'expliquer là-deſſus davantage.

B. Que fait-on aux arbres de tiges lorſqu'ils ont atteint leur hauteur naturelle, ſoit à tige entiere, ſoit à demi tige ?

M. J. Il faut les arrêter, en leur coupant l'extrêmité de leurs tiges, & par cette opération les laiſſer ſe former une belle tête : voilà comme vous voyez bien des choſes que nous demandons aux arbres, & dont les racines nous ſont garantes de la meilleure partie.

C'eſt en elles auſſi que nous devons le plus eſperer, puiſque pour les ſolliciter à y faire leur devoir, nous n'avons qu'à ne point les laiſſer manquer de labours, après quoi la nature ſe charge de tout le reſte. Avant que de ſortir de cette pépiniere, je ſuis bien aiſe encore, mon fils, de vous dire quelque choſe de particulier là-deſſus; aſſeyons-nous ſur ce gazon, & prêtez l'oreille à ce que je vais vous dire.

CHAPITRE X.

Des moyens faciles pour avoir en peu de tems des fruits, tant à noyau qu'à pepin.

MAISTRE JACQUES.

VOici des instructions qui tombent aisément sous les sens, & que ceux qui entendent le jardinage sçavent très-bien, sans les mettre la plûpart en pratique, faute d'y faire attention; ils greffent tous les jours d'une maniere & d'autre, & pour cela ils n'avancent en rien la production des fruits, parce qu'ils suivent en cela une route ancienne, dont ils se sont fait une habitude, qu'ils ont peine à quitter pour en prendre une meilleure, telle que peut être celle que voici.

BERTRAN.

On ne doute point que ce que vous allez dire à ce sujet, ne fasse plaisir : apprenez-moi donc, s'il vous plaît, ce beau secret.

Des pêchers & abricotiers.

M. J. Pour avoir des pêchers qui portent fruit la quatriéme année qu'ils ont été écuſſonnez, il faut prendre des amandes avec leur coque bien choiſies, qui ne ſoient point trop vieilles, & les planter le long des murs, & dans les places qu'on leur y deſtine; le vrai tems eſt au mois de Novembre.

Ou pour le mieux, plantez d'abord les amandes en pot, ou en manequin; laiſſez-les ainſi paſſer l'Hyver dans un endroit exempt de gelée, pour après, c'eſt-à-dire au mois de Mars, les mettre d'abord où nous l'avons marqué. Ce que les amandiers jettent de bois la premiere année, en devient plus beau, & plus en état d'être écuſſonné: car c'eſt dès cette premiere année qu'il faut que ſe faſſe l'écuſſon.

B. Pourquoi ordonnez-vous poſitivement de mettre les amandes en place?

M. J. C'eſt que cette maniere d'agir avance de deux ans plus qu'il ne feroit autrement les productions du fruit par le moyen du bois que la greffe jette, & dont on ſe ſert dès la ſeconde année pour

donner la forme au pêcher ; ce qui ne se pourroit pas faire, si on plantoit ces noyaux ailleurs, étant obligé d'ôter le bois que ce jeune pêcher auroit poussé, quand on voudroit le transplanter, à moins que ce ne fût en motte, & avec toutes ses branches ; pour lors on ne détruiroit rien, mais il faudroit encore que ce fût l'année suivante immédiatement après qu'il auroit été greffé, & au mois de Novembre, dans l'endroit où l'on veut qu'il reste, afin de le tailler dans la suite selon les regles.

B. Ce que vous venez de dire, ne regarde-t-il que les pêchers nains ?

M. J. Ce sont aussi des instructions pour les pêchers à demi tige, & les abricotiers de toutes les hauteurs : on ne répéte point ici comment il faut se comporter en cela, nous en avons assez traité en leur lieu.

B. Peut-on suivre la même voie à l'égard des poiriers, & des pommiers ?

Des poiriers, & pommiers.

M. J. Le plus court chemin à leur égard, est d'agir tout comme aux pêchers ; c'est-à-dire, de prendre les sujets

qui leur conviennent pour être greffez, tels que ſont les coignaſſiers & les francs pour les poiriers, & du franc de pommiers ou du doucin pour les pommiers; les planter en place, & les y écuſſonner, lorſqu'on les deſtine pour être nains, ſoit buiſſon ou eſpalier.

B. Si ces arbres n'étoient pas d'abord plantez en place, que faudroit-il faire à leur égard, après qu'ils ſeroient greffez?

M. J. Il ne faudroit point manquer de les tranſplanter en motte l'année même au mois de Novembre, ou l'année ſuivante, & les placer dans les endroits où on ſouhaite qu'ils reſtent, afin de les y traiter, comme on a dit qu'il falloit faire au ſujet des pêchers, au lieu que ſi on les y laiſſoit trois ans, & qu'on voulût ſuivre à leur égard la route ordinaire, étant obligé de les étêter quand il ſeroit queſtion de les planter, on en retarderoit de trois ans la production du fruit : voilà donc l'importance qu'il y a de ſuivre la méthode qu'on vient de preſcrire.

Des grands arbres.

Si on veut avoir de grands arbres, par

par la même voie, on aura soin de planter en place des sauvageons de bois, ou des francs, qu'on greffera en fente au mois de Mars de la même année qu'ils auront été plantez; ces sujets seront gros comme le doigt, choisis, comme on l'a dit dans l'article qui en traite, & pris des bois, ou des pépinieres mêmes, si ce sont des francs qu'on y a élevez; si mieux on aime les greffer même dans ces endroits, en vûe de les transplanter en motte quand leurs greffes auront poussé.

B. D'où vient dites-vous de greffer ces sujets dès la même année qu'on les aura plantez; ne seroit-il pas à propos de leur laisser prendre dans ces plants un peu de vigueur?

M. J. Comme on présuppose que ces sujets doivent avoir la grosseur qui leur convient pour être greffez, quand on désire s'en servir pour remplir au plutôt une place vuide dans un verger ou ailleurs, on entend aussi qu'au sortir des bois on greffe en fente les sauvageons qu'on en tirera, sans attendre qu'ils soient repris, après avoir été plantez; car ce seroit une année de retard: outre que notre expérience nous a appris que cette maniere de greffer réussissoit très-bien.

Que si ce sont des francs élevez en pépinieres qu'on choisisse pour cela, on aura égard à la grosseur dont on a parlé, & on les greffera dans les pépinieres mêmes, pour les transplanter ensuite en motte, & dans leurs places destinées, incontinent après avoir été greffez, ou l'année suivante que les greffes auront donné des productions.

On peut aussi à l'égard des francs, les greffer comme les sauvageons de bois; c'est-à-dire, en les arrachant du lieu où ils auront été élevez, pour les planter où on le souhaite, en vûe d'en avoir promptement de grands arbres; & tout le sens en cela ne consiste qu'à un certain ordre qu'on y doit tenir, & un peu d'attention à la maniere d'agir.

Des pruniers.

B. N'y a-t-il pas aussi des moyens prompts pour avoir des pruniers?

M. J. Les pruniers demandent qu'on agisse à leur égard comme au sujet des poiriers; ils se greffent en fente, lorsque c'est pour en avoir à plein vent, & en écusson pour nains & à demi tiges.

B. Quels sont les sujets qu'on prend

pour greffer les pruniers ? Et ſont-ils auſſi heureux à la réuſſite pour la fente que les ſauvageons de bois, ou les francs ?

M. J. On prend pour cela les pruniers de Saint-Julien & de damas noir, qu'il vaut mieux greffer en pépiniere, que de les arracher pour les mettre dans les places vuides, en vûe de les greffer après ; parce que la pouſſe n'allant pas ſi vite que celle de l'amandier, on ne pourroit à cauſe de cela atteindre au but qu'on ſe propoſe, ſoit à l'égard de l'écuſſon, ou de la fente.

CHAPITRE XI.

De la bâtardiere, & des arbres en manequin.

MAISTRE JACQUES.

PAssons à preſent, mon fils, dans cet endroit détourné que vous voyez planté d'arbres à fruits, conduits ſelon les regles de la taille. Ce lieu s'appelle une *bâtardiere*, c'eſt-à-dire, un lieu où l'on tranſplante les arbres trois ans après qu'ils ſont greffez; on lui a donné ce nom, à cauſe qu'elle nourrit, pour ainſi dire, des enfans qu'elle n'a point vû naître, & qu'elle adopte.

BERTRAN.

A quoi ſert cette bâtardiere dans un Jardin?

M. J. Pour décharger la pépiniere des arbres qui demandent un plus grand eſpace de terre pour profiter, & pour en avoir toujours en reſerve au cas qu'on

en ait besoin, pour remplir dans un espalier, ou un plant de buissons, une place vuide.

B. A quel âge met-on ces arbres en bâtardiere?

M. J. A trois ans, où ils demeurent jusqu'à dix ou douze.

B. Quoi! à dix ou douze ans on arrachera un arbre pour le replanter ailleurs, & vous prétendez qu'il réussisse?

M. J. Sans doute, pourvu qu'on y apporte toutes les précautions que je dirai en tems & lieu.

B. Et quelle forme leur fait-on prendre dans cette bâtardiere?

M. J. Celle d'un buisson ou d'un espalier, comme vous le voyez, afin que lorsqu'on a besoin de l'un ou de l'autre, on trouve en eux de quoi remplir un vuide en une année.

B. Encore un coup, pouvez-vous me persuader qu'un espalier, ou un plant de buissons, entre lesquels un arbre ou deux auront péri, ou qu'on aura arraché pour quelque raison valable, que cet espalier ou ce plant de buisson, dis-je, soit tout d'un coup regarni par ce moyen?

M. J. Oui, & si bien regarni, qu'une personne qui ne sçauroit pas qu'on au-

roit arraché des arbres, à la place desquels ces nouveaux auroient été substituez, ne s'appercevroit point de ce changement qu'en ce que je vous vais dire, qui est seulement, que tels arbres ne poussant pas avec tant de vigueur que s'il y avoit long-tems qu'ils eussent été plantez, ne font voir que des productions qui ressemblent à celles des arbres qui languissent, mais qui suffisent pour nous donner à connoître que la réussite d'une telle entreprise est heureuse; & même j'en ai vû, & cela n'est pas rare, plantez de cette maniere, apporter de fort beaux fruits cette même année; & pour la seconde, ils jettent comme s'ils avoient été mis en telle place au sortir de la pépiniere, ce n'est pas qu'il n'y ait bien des mesures à garder en entreprenant un tel ouvrage : on dira dans la suite les observations qu'il y a à faire, & de quelle maniere cela se pratique.

B. A quelle distance plante-t-on ces arbres en bâtardiere ?

M. J. A six à sept pieds, dans des trous tirez au cordeau : voici les précautions dont on use, en faisant ces sortes de plants.

Pour éviter la confusion dans une bâtardiere, c'est de ne point mêler les fruits à noyau avec ceux à pepin, & de marquer les especes, crainte de s'y tromper, lorsqu'on veut s'en servir.

Ces arbres mis en bâtardiere, ne demandent pas moins de soins que ceux qui sont en pépiniere : car les fréquens labours ne leur sont pas moins nécessaires : outre cela, c'est qu'on doit les y conduire, tant à l'égard de la taille que des formes qu'on veut leur y faire prendre, comme s'ils étoient contre un mur, ou dans une platte-bande d'un quarré ; on s'étonne qu'il y ait si peu de ces sortes de pieces de Jardin dans les maisons mêmes qui estiment leurs fruitiers ; c'est qu'apparemment, ils n'en ont pas encore connu l'importance, ni le secours qu'ils en tireroient.

Des arbres en manequin.

B. Dites-moi, s'il vous plaît, mon pere, à quel dessein vous mettez ces arbres que voilà en manequin ?

M. J. Ha! mon fils, je puis vous dire que l'invention en est très-bonne ; mais que la conduite en a été jusqu'ici très-mal

reglée par la plûpart de ceux qui se mêlent d'en élever; ils se contentent de les planter en manequin comme en voilà; puis ils les laissent croître sans les assujettir ni à la taille, ni à aucune forme qui leur convient, soit buisson ou espalier; cependant ces marchands d'arbres ne laissent pas tous les jours d'en imposer par-là à ceux qui curieux d'avoir tout d'un coup du fruit, donnent dans ce panneau; il suffit qu'ils voyent que ce soit des arbres plantez en manequin, pour croire qu'ils ne seront point trompez dans leur attente; mais ils se trompent eux-mêmes en ceci. Ecoutez bien, mon fils, la raison que j'en vais donner.

Ces arbres, il est vrai, sont repris, c'est quelque chose, mais cela ne suffit pas; il faut avoir soin à mesure qu'ils croissent & d'année en année, de les tailler dans les regles, & de les palisser le long d'un treillage leger qu'on fait exprès avec de petites gaules, & de l'osier; c'est par cette conduite qu'on observe à leur égard, que ces arbres prennent la forme qui leur convient, & qu'ils donnent des branches à fruit; sans ce soin ce sont des arbres qui ne

valent pas mieux que ceux qu'on tire directement des pépinieres, parce qu'on n'en eſt pas plus avancé ; c'eſt pourtant ce que les Jardiniers qui en vendent, veulent perſuader aux particuliers qui en achetent : ainſi, mon fils, vous voyez que c'eſt un abus d'acheter de ces arbres à moins qu'ils ne ſoient conduits, comme je vous le dis, & qu'on ne voye après qu'on les aura taillez, qu'il y reſte des branches à fruit ; alors on peut les acheter en ſureté, autrement on eſt obligé toujours de les réduire à leur premier état.

B. Je comprens bien, mon pere, tout ce que vous me dites, & je vois bien l'abus qu'en font ceux qui ſe mêlent de ce commerce, à moins, comme vous me l'avez fait remarquer, qu'on ait pris ſoin de les bien conduire ; ſi bien donc que ſur ce pied-là vous ne conſeilleriez pas à vos amis de s'en fournir.

M. J. Bien-loin de cela, je les diſſuaderois bien plutôt ; puiſqu'on peut dire que ce n'eſt que pure charlatanerie en fait d'arbres, à moins, encore un coup, qu'ils ne ſoient conduits ſelon les regles du jardinage ; mais je m'apperçois qu'il

eſt tard, & que notre entretien a duré aſſez long-tems; il eſt vrai que le ſujet le meritoit, celui de demain ne le meritera pas moins : allons maintenant au logis, pour y réflechir.

Fin du deuxiéme Livre.

CULTURE PARFAITE DES JARDINS.

LIVRE TROISIE'ME.

CHAPITRE PREMIER.

De la maniere de planter les arbres.

MAISTRE JACQUES.

NOus voici enfin aux arbres fruitiers, qu'on peut appeller à bon droit les plus belles opérations de la nature, & celles qui nous ſont les plus utiles : c'eſt pourquoi il eſt à propos d'en parler autant que nos lumieres nous le pourront permettre.

C'eſt le deſſein que je me ſuis propoſé pour aujourd'hui ; & pour vous faire connoître que je n'y veux rien omettre, c'eſt que je commencerai par la diviſion qu'on doit ſçavoir faire des arbres pour en connoître les parties, afin de les gouverner enſuite chacun par rapport à leur nature.

Il n'eſt rien de plus conſtant que ce qui fait les differentes ſortes d'arbres, ce ſont les differentes eſpeces de fruits qu'ils rapportent ; & ſi vous voulez ſçavoir ce que c'eſt qu'un arbre, je vous dirai que c'eſt un être qui s'éleve de ſa racine en une tige qui lui eſt particuliere, & qui ſe diviſe en pluſieurs rameaux qui croiſſent de plus en plus ; que ces grands rameaux en produiſent quantité d'autres petits ; & qu'enfin, c'eſt un corps qui ne peut facilement ſe partager, qui a des racines d'où il tire toute la nourriture dont il a beſoin, & des feuilles qui lui ont été données par la nature, plutôt comme un ornement que comme un abri, où ſa tige, ſes fleurs, ſes fruits & ſes rameaux puſſent être à couvert. Enfin il a des fruits qui ſont les productions, pour leſquelles nous prenons tant de ſoin après lui.

BERTRAN.

J'entends bien tout ce que vous venez de dire ; mais que voulez-vous inferer de cette définition ?

M. J. Faire voir qu'un arbre ayant une tige qui donne des rameaux, on doit la lui ſçavoir conſerver ; que ces rameaux étant des ſignes d'une fécondité future des fruits que nous en attendons, nous devons les conſiderer comme des tréſors, & par conſéquent ne leur rien refuſer des ſoins qui leur ſont néceſſaires pour devenir ce que nous voulons qu'ils ſoient ; qu'étant compoſé de racines toujours prêtes à recevoir la nourriture dont il a beſoin pour ſe maintenir, il faut ne rien oublier de ce qui peut contribuer à lui en faire amaſſer ; qu'ayant des fruits, on doit lui aider à les faire arriver à une maturité parfaite ; & qu'enfin cet arbre étant chargé de feuilles, nous devons ſçavoir les y ménager.

B. Voilà aſſurément des raiſons qui montrent clairement que cette définition eſt juſte, & même néceſſaire d'être ſçuë, ſi l'on veut raiſonner à fond ſur les arbres ; mais commençons, s'il vous plaît,

par la méthode de planter un arbre, soit nain, soit de tige, ou demi-tige, & dites-moi tout ce qui en a pû venir à votre connoissance?

M. J. Pour bien planter un arbre nain, que je suppose avoir été bien choisi, au sortir de la pépiniere, il faut d'abord en couper de certains fibres, que les Jardiniers appellent *chevelu*, & retrancher des racines celles qu'on jugera inutiles, observant de faire ce retranchement toujours jusqu'au bois qui paroît le plus vif. On laisse de longueur à ces racines huit à neuf pouces, quand elles sont grosses, & trois à quatre suffisent pour les plus foibles, & l'entaille de ces coupures doit toujours être faite en talus, & du côté de la terre.

Cet arbre étant préparé par les racines, on l'étête, c'est-à-dire, on le coupe à un demi pied au-dessus de la greffe, & on lui retranche toutes ses branches.

B. Fait-on cette opération en le plantant?

M. J. C'est pour le mieux, quoiqu'il y en ait qui pour des raisons que je n'approuve guéres, attendent à étêter les arbres qu'ils plantent, après que les froidures sont passées.

B. En quel tems plante-t-on les arbres nains ?

M. J. Les feuilles ne ſont pas plutôt tombées des arbres, ce qui arrive à la fin d'Octobre & au commencement de Novembre, qu'on peut en ſureté entreprendre ce travail, ſi ce n'eſt dans les terres humides, qu'on attend juſqu'au mois de Mars. Pour planter un arbre, il faut toujours un beau jour, afin que la terre ſoit mieux en état de tomber autour des racines, & de les garnir de maniere qu'elles ſoient hors de danger d'être éventées.

L'arbre bien préparé, & le jour choiſi, on obſerve de mettre ces arbres dans des trous creuſez exprès pour eux.

B. N'eſt-il pas une certaine maniere de creuſer ces trous ?

M. J. Ce n'eſt pas un ouvrage bien difficile dans le jardinage, que de ſçavoir faire un trou pour y planter un arbre, pourvû qu'il ſoit profond d'un pied & demi, & large de deux, ou de deux & demi, cela ſuffit ; ſi ce n'eſt qu'on plante de gros arbres tout venus, où pour lors les trous doivent être creuſez ſelon que la prudence peut le dicter à un homme qui entend le Jardin.

B. N'y a-t-il rien à observer à l'égard de ces trous? Se contente-t-on simplement de les creuser, & est-ce assez de la terre propre du fond, pour que les arbres réussissent lorsqu'ils sont plantez?

M. J. Il y en a qui affectent de mettre au fond de ces trous du fumier, ou quelque bonne terre, croyant par-là contribuer à la végétation qui se fait dans les arbres; mais ils se trompent: c'est au-dessus des racines, & non au-dessous qu'il faut mettre ce secours; puisqu'il est constant que les sels qui en exhalent ne profitent aux plantes qu'en tombant sur leurs racines par le moyen d'autres corps qui les y entraînent dans leur mouvement.

B. Ces trous faits comme vous le prétendez, comment faut-il poser les arbres?

M. J. Si c'est un espalier qu'on plante, il faut prendre garde, si l'arbre est étêté, de mettre l'entaille du côté de la muraille, pour le plus de propreté, & de l'enterrer si artistement, qu'on ne laisse aucun vuide entre les racines, ce qu'on évite en soulevant un peu l'arbre enterré, & en le secouant doucement.

C'est assez qu'un arbre y soit un demi pied

pied en fond. Quand c'eſt un arbre en eſpalier qu'on plante, il faut toujours être ſoigneux que le haut de la tige ne ſoit éloigné du mur que de quatre bons pouces, tandis que ſon pied en eſt diſtant de neuf à dix; ce qui ſe fait en le couchant un peu, ſi c'eſt un arbre à demi-tige. Il faut obſerver la même choſe à l'égard des buiſſons; on les plante droits, & ſoit que ce ſoit un buiſſon, ſoit un eſpalier, les regles du jardinage veulent toujours qu'on tourne le dos de leurs greffes au midy, ſelon quelques-uns; mais ce n'eſt pas une erreur quand on y manqueroit.

B. Quelle diſtance faut-il que les arbres ayent entr'eux?

M. J. Aujourd'hui que les demi-tiges ſont devenuës à la mode, on voit des eſpaliers, ou des arbres qui n'ont que quatre pieds & demi juſques à cinq pieds de diſtance l'un de l'autre.

Ils croiſſent très-bien, & faiſant réflexion là-deſſus, j'ai cent fois blâmé le ſcrupule de nos anciens, qui nous vouloient perſuader que des arbres ne pouvoient point profiter, s'ils n'avoient dix ou douze pieds de diſtance: ce qui étoit cauſe que dans un grand eſpalier, il n'y

contenoit qu'une petite quantité d'arbres, qui n'apportoient pas plus de fruits en ce tems, qu'ils en rapportent aujourd'hui, qu'on eſt meilleur ménager de terrain.

B. Quelle eſt l'utilité de ces demi-tiges?

M. J. Elles ſervent à être miſes entre deux arbres nains, & l'extrêmité de leur tige montant preſqu'auſſi haut que peut arriver un arbre de cette eſpece, quand il a pris ſa hauteur, les branches qui en ſortent ſont regardées comme branches propres à couvrir par le haut le vuide des murailles, que ces arbres nains ne ſçauroient remplir : ce qui fait un effet à la vûe le plus agréable du monde, ſurtout lorſque ce ſont des pêchers qui ſont ainſi plantez.

B. Toutes ſortes d'arbres fruitiers ſe plaiſent-ils dans toutes ſortes de terres?

M. J. Oui, quoiqu'il y ait des terres dont la nature convienne mieux à celle de certains arbres qu'à d'autres; mais comme dans un Jardin on eſt bien aiſe d'avoir des fruits de pluſieurs ſortes, dont les arbres ont des génies differens, auſſi a-t-on trouvé les moyens par les

amandemens de rendre en quelque façon ces terres conformes au temperament de chaque eſpece.

Il y a encore une nouvelle méthode de planter des buiſſons, on les met à douze pieds l'un de l'autre, & un pommier greffé ſur paradis entre deux au lieu d'un groſelier ; cela fait le plus bel effet du monde.

CHAPITRE II.

Remarques ſur les arbres qu'on doit planter ; des expoſitions, ce que c'eſt en fait de jardinage, & de celles qui conviennent le mieux à de certains fruits qu'à d'autres, tant à pepin qu'à noyau.

BERTRAN.

AVant que de mettre ces arbres en terre, ne croyez-vous pas qu'il y ait encore quelques remarques à faire ?

MAISTRE JACQUES.

Les fruits, comme je le viens de dire, étant differens en nature, veulent par conſéquent qu'on leur faſſe acquerir des formes differentes, & qu'on leur donne les expoſitions qui leur ſont plus convenables.

B. Qu'entendez-vous par ces formes ?

M. J. C'eſt-à-dire, les mettre en eſpalier, ſi l'on croit qu'ils y réuſſiſſent mieux qu'en buiſſon, par exemple, comme la bergamotte commune qui ne demande que la muraille, ainſi que tous les fruits à noyau, &c.

B. A l'égard des expoſitions, que pouvons-nous conſiderer ?

M. J. De donner les meilleures expoſitions aux pêchers, comme ſont celles du Levant & du Midy, ainſi qu'à quelque abricotier qu'on place en eſpalier à quelque abri, pour en avoir en cas que les gelées ayent détruit les fleurs de ceux qui ſont à plein vent.

B. D'où vient dites-vous à quelque abricotier, & non pas aux abricotiers, comme vous dites aux pêchers ?

M. J. C'eſt qu'on ne met pas un ſi grand

nombre de ceux-là sous la forme d'espalier, qu'on plante de ceux-ci, l'abricot étant un fruit qui passe vîte, & par conséquent estimé beaucoup moins que les pêches, dont on fait aujourd'hui des espaliers entiers dans les Jardins les plus beaux qu'on voye; tandis que dans un plant de buissons on met des fruits à pepin de toutes les sortes : ce n'est pas que ce soit une regle generale à garder; mais comme on se laisse d'ordinaire emporter au torrent, & la plûpart des mieux entendus dans l'agriculture s'étant déclarez pour cette nouveauté, chacun en veut faire de même, & je l'approuve assez.

B. Dans les espaliers qu'on dresse, & qui sont mêlez de demi-tiges, sont-ils tous pêchers, ou tous poiriers?

M. J. J'en ai vû qui n'étoient remplis que d'arbres à noyau, & d'autres tout à pepin, d'autres que le pepin étoit nain, mêlez de pêchers à demi-tiges qui garnissoient parfaitement bien le haut des murailles, & faisoient voir une diversité fort agréable.

B. Revenons, je vous prie, aux expositions, & dites-moi un peu ce que c'est.

M. J. Exposition, en termes de jardi-

nage, ſignifie l'endroit où frape le ſoleil, de quel côté qu'il ſoit : on en compte quatre ; ſçavoir, l'expoſition du Midy, celles du Levant, du Couchant, & du Nord.

L'expoſition du Midy, eſt un lieu où le ſoleil frape lorſqu'il eſt dans ce degré de chaleur ; celle du Levant, eſt un endroit ſur lequel le ſoleil lance ſes rayons lorſqu'il ſe leve ; l'expoſition du Couchant eſt le mur que cet aſtre regarde quand il ſe couche ; & enfin celle du Nord, eſt la place que le vent du Nord frape quand il ſouſle.

L'expoſition du Midy eſt la meilleure pour de certains fruits, & ſurtout ceux qui ſont hâtifs ; celle du Levant eſt après la plus eſtimée ; puis on conſidere celle du Couchant, & enſuite celle du Nord ſurtout pour les Bourdelais, & autres fruits dont on va parler à cette occaſion.

B. En quoi les expoſitions contribuent-elles à la perfection d'un potager ?

M. J. A y faire prendre aux plantes qu'on y met, un accroiſſement & un relief qu'elles n'acquereroient pas, ſi on leur refuſoit cet avantage ; les fruits en tirent leur coloris, leur beauté, & leur bonté,

& voici ceux auſquels conviennent mieux certaines expoſitions qu'à d'autres.

Car, par exemple, l'expoſition du ſoleil levant, eſt la plus avantageuſe pour y faire un eſpalier de pêchers, d'autant qu'elle rend les pêches plus groſſes, plus colorées, & d'un plus fin relief; c'eſt pourquoi il ne faut point craindre d'y en mettre de toutes ſortes.

Pour ce qui regarde l'expoſition du Midy, & ſurtout où le ſoleil frape à plomb, on a vû des pêchers qui réuſſiſſoient très-mal, ayant le bois deſſeché, ne jettant que des productions très-chetives, & ſur leſquelles on ne pouvoit porter la ſerpette dans l'aſſurance de tirer quelque avantage de cette taille.

On a vû auſſi dans les mêmes climats des pêchers réuſſir à la même expoſition, mais le ſoleil à la verité ne regardoit le mur que de côté, & ces pêchers étoient les uns & les autres dans des terres legeres & chaudes.

Si on conſidere les environs de Paris, on trouvera que ces arbres ſe portent très-bien au Midy, & qu'ils y produiſent de beaux fruits, d'où l'on juge que la chaleur n'a pas tant de force que dans

ces endroits dont on vient de parler.

B. Et quoi ! eſt-ce que dans ces endroits où le ſoleil altere ſi conſiderablement les pêchers, on ne peut point y apporter quelque remede ?

M. J. Il faut, pour bien faire à cette expoſition, & où l'on voit que les pêchers ſont ſi mal, dreſſer le treillage à quatre doigts du mur, & ces arbres alors ne ſe deſſechent plus tant ; à meſure qu'ils croiſſent, leur bois paroît clair, point alteré, ni chifon, mais d'une eſperance à nous donner de beaux & bons fruits : ce qui fait juger que ce n'eſt pas tant la chaleur même du ſoleil qui deſſeche & altere ainſi les branches de ces arbres, que la réverberation des rayons de cet aſtre qui frapent contre le mur ; en effet la choſe a très-bien réuſſi, & c'eſt l'expédient auquel il faut recourir quand on ſe trouve dans le cas.

Si on croit haſarder, en faiſant cette expérience, qu'on y mette des eſpaliers de poiriers, des muſcats, des chaſſelats, ou moitié des uns des autres, ou bien des figuiers ſeuls, ſi c'eſt une terre forte, les pêchers viennent à merveille à cette expoſition, quelque véhemente que puiſſe être la réverberation du ſoleil.

B. A quoi peuvent ſervir les deux autres expoſitions ?

M. J. L'avantage qu'on reçoit du ſoleil couchant, eſt qu'on peut y planter des pêchers, poiriers, abricotiers, & pruniers ; pour l'expoſition du Nord, elle n'eſt bonne que pour y placer le verjus, quelques poires d'Hyver, quelques pruniers, & les abricotiers : Il eſt vrai que ces fruits n'ont pas un goût auſſi relevé que celui des autres fruits mieux regardez du ſoleil ; mais auſſi ils viennent ordinairement plus gros, & ſe mangent plus tard.

Dans les encoignures des murs à l'expoſition du ſoleil du Midy, & dans celles qui ſont à l'abri des vents Nordeſt, vents roux & de la biſe qui brouïſſent les feuilles des pêchers, les recoquillent, & font tomber quantité de fruits, tant à noyau qu'à pepin ; dans ces endroits, dis-je, on mettra les fruits hâtifs, comme l'avant-pêche de Troyes, quelques ceriſes ou raiſins précoces, afin de ne point être fruſtré du plaiſir qu'on s'attend à en jouir.

Si on met des pruniers le long de quelque mur au Nord, que ce ſoit toujours des pruniers de tige, qu'on conduira le

long du treillage le plus artiſtement qu'on pourra dans le haut, ſans néanmoins les aſſujettir à la taille, & non pas des nains, ſur leſquels on ſeroit obligé de faire cette opération : la taille ne convient guéres aux pruniers, à moins qu'elle ne ſoit faite par une main habile, qui connoiſſe parfaitement le génie de ces arbres, autrement toujours du bois, & point de fruit; c'eſt pourquoi au lieu de ces arbres nains on plantera ſous ces pruniers de tige du Bourdelais, & le tout y viendra bien.

Au lieu de pruniers on y plantera, ſi on veut, des poiriers de tige, qu'on conduira auſſi ſans les tailler, ſe contentant ſeulement d'en ôter le bois inutile, afin que le fruit en devienne plus beau.

CHAPITRE III.

Des soins qu'exigent de nous les arbres lorsqu'ils sont plantez.

BERTRAN.

DItes-moi, s'il vous plaît, mon pere, quels sont les soins que tous les arbres exigent de nous lorsqu'ils sont plantez.

MAISTRE JACQUES.

Que nous soignions de leur donner les secours qui leur sont nécessaires, comme, par exemple, de faire à leur pied une butte de fumier, de grande paille, ou d'autre chose semblable, de la largeur de deux pieds, & haute de quatre pouces, le tout accommodé proprement : c'est au mois de Mars pour l'ordinaire que se fait cet ouvrage, & on laisse ces arbres ainsi buttez jusques au mois de Novembre suivant, sans y toucher ni les labourer ; & lorsque ce tems est venu, on abat ces

buttes avec la bêche, on enterre le fumier, en donnant à ces arbres un labour fort leger, c'eſt-à-dire, en ne faiſant preſque que cerfouir la terre à un pied de leur tige, crainte de déranger les nouvelles fibres qui y ſont cruës, & qui ſont les parties qui forment les racines dans la ſuite.

B. Vous ne voulez donc point qu'on laboure les arbres nouvellement plantez, que deux ou trois ans après qu'ils l'ont été?

M. J. C'eſt ce que je conſeille de faire principalement dans les terres legeres; ce fumier dont on les butte, empêche que l'ardeur du ſoleil qui pénétre aiſément à travers, n'en altere les racines, de maniere bien ſouvent qu'elles n'agiſſent que très-lentement.

B. Mais lorſque ce tems marqué eſt paſſé, & qu'il eſt beſoin de labourer ces jeunes arbres, combien jugez-vous qu'il faille le faire tous les ans?

M. J. Trois ou quatre fois l'année, & chaque labour étant donné ſuivant que la nature le permettra.

On fait cette remarque, parce que dans les terres legeres ces labours ſe donnent differemment de ceux dont le tempéra-

ment eſt humide, l'une & l'autre ſorte de terre ayant leur tems particulier pour ce travail.

B. Ces labours doivent-ils être donnez profondement?

M. J. Non, lorſqu'il s'agit de jeunes arbres qu'on laboure, crainte d'en endommager les racines, qui ne ſont point encore en état de reſiſter au grand remuëment qu'on fait des terres avec quel inſtrument que ce ſoit.

B. Quelque bien plantez, & quelque bien labourez que puiſſent être ces arbres, n'ont-ils à craindre aucun inconvenient?

M. J. Comme ces arbres ne ſont pas trop avant dans terre, & que leurs racines ne s'étendent encore que ſur ſa ſuperficie, il eſt dangereux que les trop grandes ardeurs du ſoleil ne les alterent; c'eſt pour cette raiſon, qu'afin de prévenir ce mal, on a ſoin les trois premieres années, comme j'ai dit, de les couvrir au pied de fougere, ou de quelqu'autre méchante herbe, ou bien de vieux fumier de cheval non conſommé, avec lequel on fait au pied de chaque arbre comme une petite butte.

De la maniere de tranſplanter les vieux arbres.

B. Il me ſouvient que vous avez dit qu'on pouvoit ſans danger planter des arbres de dix à douze ans, & vous avez promis de dire comment on étoit sûr d'y réuſſir.

M. J. Oui, un arbre de dix à douze ans, à plus forte raiſon au-deſſous, peut être changé de place ſans périr, pourvu qu'on y apporte tous les ſoins qu'il demande en pareille occaſion.

Premierement, vous ſçaurez, mon fils, qu'il y a façon de l'arracher ; car qui le forceroit en l'ôtant de la terre, le mettroit en danger de le faire mourir, une partie des racines demeurant en terre, & celles qui reſtent attachées au tronc étant bleſſées : ainſi pour obvier à cet inconvenient, on fait un cerne d'une largeur convenable à peu près à l'étenduë des racines de l'arbre, d'où l'on tire la terre petit à petit, juſqu'à ce que les racines paroiſſent ; ce travail fait juſques-là, on prend quelque petit inſtrument avec lequel on découvre ces racines qu'on conduit avec la main, & on

agit toujours de la même maniere jusqu'à ce que les racines de l'arbre soient toutes détachées.

Après que cet arbre est arraché comme on le souhaite, on le transporte au lieu qu'on lui destine pour y demeurer, où on le met dans un trou creusé, aussi large & aussi profond qu'on juge à propos qu'il soit pour contenir cet arbre ; il faut l'y faire apporter bien adroitement.

B. Je m'imagine que pour le couvrir de terre, il y a encore des mesures à prendre.

M. J. Du moins tout autant qu'à l'arracher, car lorsqu'il est dans son nouveau trou, on regarde d'abord à lui donner la situation qu'il doit avoir, par rapport à la forme qu'il a déja acquise, & qu'on lui veut conserver.

Cela observé, on a près de soi de la terre bien meuble qu'on fait jetter legerement, & qu'on repand à travers toutes les racines, ne dédaignant pas avec la main de l'accommoder, ensorte qu'il n'y reste aucun vuide. Quand ces racines sont couvertes environ de quatre bons doigts de terre, il faut prendre un ou deux arrosoirs d'eau, & la jetter dessus.

Cela oblige la terre de se coller contre

les racines, & d'y porter plus promptement la matiere qui convient pour le faire agir.

Il y en a qui auparavant que d'arroſer ainſi cet arbre, répandent dans toute la largeur du trou du fumier, tel qu'ils l'ont, à l'épaiſſeur de deux bons doigts, cela ne peut que très-bien faire, on en a l'expérience; ſi on n'a point de fumier, on s'en paſſe; on en met juſqu'à deux lits.

Enſuite on continuë ainſi juſqu'à ce que l'arbre ſoit tout-à-fait couvert, on ſoigne de preſſer un peu la terre contre toutes les racines, & après on en unit la ſuperficie avec un rateau, ſi bien qu'on ne diroit pas que ce ſeroit un arbre nouvellement planté, mais un qui depuis ſept à huit ans & davantage occuperoit cette place.

B. Cet arbre, quoique bien planté, pouſſe-t-il comme s'il n'avoit pas été arraché?

M. J. A conſiderer naturellement les choſes, on ne peut pas eſperer que cet arbre jette avec autant de vigueur, que s'il n'avoit pas été tranſporté; mais il ſuffit que cette premiere année il donne des ſignes de vie, pour eſperer que la

ſuivante il faſſe voir des productions égales à ceux qui l'avoiſinent.

B. Apparemment qu'on décharge cet arbre de beaucoup de branches, car ſans cette opération, je ne comprens pas comment il peut aſſez monter de ſuc pour en nourrir une ſi grande quantité.

M. J. On taille cet arbre un peu court, & l'expérience tous les jours nous confirme dans la certitude que nous avons, que tel arbre ne périt point, & que même on en voit tous les jours apporter cette même année du fruit qui vient à une maturité parfaite, & très-beau.

B. Il faut avouer que tous les jours on découvre des choſes bien extraordinaires, car autrefois on auroit cru paſſer pour un viſionnaire, ſi l'on avoit propoſé de planter un arbre de dix à douze ans : peut-on rien de plus commode pour remplir tout d'un coup un vuide, & cette expérience ne mérite-t-elle pas bien, non-ſeulement qu'on y donne les ſoins qu'on juge qu'elle exige de nous, mais encore qu'on en invente, ſi l'on peut, pour la faire réuſſir ?

M. J. Outre ces ſoins ci-deſſus, pendant les grandes chaleurs, on ne doit point négliger d'arroſer ces arbres fort amplement, & autant que la nature du

fond où ils ſont plantez le demande, car une terre humide ne veut pas être ſi ſouvent abreuvée qu'une legere.

On peut de toutes ſortes d'arbres en faire la même choſe.

B. J'ai bien oüi dire qu'on tranſplantoit à la verité de grands arbres, mais qu'on les levoit en motte.

M. J. Bon, ce ſont des machines qu'il faut pour venir à bout d'une telle entrepriſe, au lieu qu'aujourd'hui un homme adroit en ſort à ſon honneur, à moins qu'il n'ait beſoin d'un ſecond, ou d'un troiſiéme, pour lui aider à tranſporter l'arbre, & à l'enterrer comme il faut.

B. Pour revenir aux petits arbres, que leur fait-on lorſqu'ils ſont nouvellement plantez?

M. J. On les laiſſe la premiere année pouſſer en liberté, parce qu'on ne ſçait encore que leur demander; mais après ce tems-là on les conduit par le moyen de la taille & du paliſſage. Je me prépare à vous dire bien des choſes ſur le premier de ces deux travaux, comme étant une des plus importantes matieres qui ſoit dans le jardinage; ainſi, mon fils, préparez-vous à m'écouter avec attention.

CHAPITRE IV.

Dissertations sur la taille des arbres.

Des connoissances essentielles d'un arbre fruitier, pour sçavoir le traiter, & des distinctions qu'on doit sçavoir faire de son bois.

MAISTRE JACQUES.

ON peut dire, mon fils, que la taille des arbres est un écueil où la plûpart de nos Jardiniers échouent, & où même ceux qui ont écrit des arbres sont tombez; tel y croit être habile qui n'y entend rien, & ne sçait seulement de la taille des arbres que le nom; & je ne doute pas que je ne vous fasse plaisir, ainsi qu'aux curieux, de vous apprendre là-dessus ce que je sçai; c'est pourquoi je vais commencer par ce qu'il y a de plus nécessaire, écoutez-moi bien.

BERTRAN.

Très-volontiers, mon pere.

M. J. On taille les arbres pour plusieurs raisons.

1°. C'est qu'on contribuë par-là à leur durée, d'autant que le bois qu'on en retranche, ne peut que leur nuire considerablement, en épuisant inutilement la séve dont ils ont besoin pour nourrir leurs bonnes branches.

2°. Comme la taille des arbres est une opération inventée à plaisir pour leur faire prendre une belle figure, elle les oblige en même-tems à donner de très-beaux fruits, par la raison qu'on vient d'en donner.

Voici encore quelques autres considerations dans lesquelles nous devons entrer avant que de tailler un arbre; sçavoir, d'en examiner la force & en connoître l'espece : car il y a des arbres qui se taillent differemment les uns des autres.

B. D'où vient dites-vous, qu'il en faut connoître la force?

M. J. C'est qu'un arbre vigoureux se taille de toute autre maniere qu'un autre

qui ſeroit plus foible, tels que ſont la virgouleuſe, la robine & autres : outre que d'ailleurs l'arbre qu'on veut tailler, doit dire au Jardinier de faire ſur lui cette opération, ſelon que les branches qu'il a données ſont plus ou moins fortes.

B. Mais, mon pere, il me ſemble que ce qui fait d'abord de la peine, lorſqu'on veut tailler un arbre, c'eſt le bois, lorſqu'on ne ſçait pas faire la difference du bon & du mauvais.

M. J. Telle choſe à la verité embarraſſe un Jardinier, ou autre perſonne qui veut ſe mêler de tailler un arbre, lorſqu'il n'a pas cette connoiſſance, qui ne s'acquiert que par une longue habitude qu'on a d'être verſé dans les arbres. Voici les marques les plus sûres par leſquelles on pourra apprendre à diſtinguer ces bois.

On ſçaura donc que dans les arbres on compte de cinq ſortes de branches ; ſçavoir, les *fécondes*, autrement appellées *branches à fruit*, les *branches à bois*, les *chifonnes*, les *branches de faux bois*, & les *gourmandes*.

Les fécondes ſont celles dans l'origine deſquelles paroiſſent certaines petites élevations en forme d'anneaux, ou bien

celles encore qui ont leurs yeux tout près les uns des autres.

Les branches à bois ſont celles dont on ſe ſert pour donner la forme, & la figure qui convient à l'arbre qu'on taille.

Pour les branches gourmandes, ſont celles qu'on voit ordinairement croître avec vigueur, juſqu'à abſorber la meilleure partie de l'arbre, ſi l'on ne les en empêchoit, & telles branches ont toujours l'écorce unie depuis le haut juſqu'en bas, les yeux fort éloignez les uns des autres, & toujours fort plats. On connoît les chifonnes par la tenuité dont elles ſont, & qui ne ſçauroient jamais en elles renfermer rien d'avantageux : elles naiſſent ordinairement en confuſion ; il faut les retrancher toutes.

Enfin les branches de faux bois ſont celles qui croiſſent ſur les bonnes branches à bois, & dont les yeux qui ne promettent rien de bon ſont plats, & éloignez les uns des autres. Souvenez-vous bien de ce que je vous dis, mon fils, comme d'une inſtruction très-néceſſaire pour vous rendre habile dans la taille des arbres ; ce n'eſt-là qu'un commencement, écoutez bien le reſte.

CHAPITRE V.

Du tems de tailler les arbres ; & de la maniere d'y réuſſir.

MAISTRE JACQUES.

AVant que de paſſer plus avant ſur ce qui concerne la taille des arbres, il eſt bon de vous dire en quel tems ſe doit faire cette opération.

Dès que les feuilles des arbres ſont tombées, on peut commencer à tailler ſans rien craindre ; mais comme il y a dans ce tems d'autres ouvrages à faire dans le Jardin, la plûpart des Jardiniers retardent cet ouvrage juſqu'au mois de Février ou de Mars, à moins qu'ils n'en ayent un grand nombre à tailler.

Il eſt bon néanmoins, lorſqu'on a des arbres foibles, ſoit poiriers, ou pommiers, de les tailler dès les Avents, ſi l'on peut ; parce que la ſéve qui ne laiſſe pas d'agir au-dedans d'eux, n'étant occupée qu'à nourrir le bois qui reſte, fait qu'ils en jettent dans le tems du nouveau

qui eſt bien mieux nourri & bien plus beau.

Gardez-vous bien d'être du nombre de ces Sectateurs lunatiques qui ſe font un point de ne rien faire que ſelon qu'ils ſe ſont mis en idée que cet aſtre pouvoit opérer ſur les plantes, lorſqu'il eſt dans telle ou telle quadrature.

Il faut regarder cela comme une illuſion, & je ne puis que je ne me rie de ceux qui admettent les lunes dans tout le jardinage; on peut dire qu'ils s'embarraſſent l'eſprit d'une chimere qui ne tend à rien; car il eſt sûr, & l'expérience nous le découvre tous les jours, que quand il fait beau, il fait bon tailler les arbres, ſans s'amuſer à conſulter ſi la lune eſt dans ſon plein, ou dans ſon décours, les influences de cet aſtre n'étant pas capables de changer la détermination du ſuc lorſqu'il monte dans les plantes.

B. Je ſuis sûr qu'il y a bien des gens qui ne s'imaginent pas cela, & au-contraire qui croiroient mal faire s'ils n'obſervoient ces quadratures.

M. J. C'eſt un abus, une erreur, une chimere qu'on ſe forme, & qui ne peut être admiſe que par des eſprits foibles & incapables de réflexion. Les habiles

Jardiniers

Jardiniers se sont défaits de cette superstition ; il n'y a que les plus grossiers, ou ceux qui imbus d'une vieille routine, qui suivant toujours cette maxime, aiment mieux mourir dans leur ignorance, que de s'éclaircir d'un fait, que leur expérience leur feroit connoître pour faux.

B. Passons, je vous prie, à d'autres choses plus essentielles à la taille des arbres.

M. J. Pour donner une idée de tailler quelque arbre fruitier que ce soit, on doit avoir égard au plus ou moins de force qu'il a, étant une chose d'expérience en fait d'arbres, qu'un qui pousse avec vigueur, doit être laissé plus chargé de bois qu'un autre qui ne montre que de foibles productions ; c'est ce que je vous ai déja dit.

Secondement, il y a la forme qu'on doit enviſager, qui est ou buisson, ou espalier.

Et en troisiéme lieu, on regarde quelle est l'espece du fruit qu'on taille, y ayant des fruits, comme on l'a déja dit, qui se taillent differemment les uns des autres, tel qu'un poirier nous porte à des considerations toutes autres qu'un prunier.

B. Tout ce que dessus exactement remarqué, que faut-il observer ensuite ?

M. J. De dépaliſſer toujours un arbre, avant que de commencer à le tailler, ce qu'on fait entierement ; puis on commence l'opération toujours par l'endroit le plus foible, pour eſſayer par-là de le rendre égal ſi cela ſe peut, ſoit en ôtant dès leur origine du côté le plus fort les branches qui y conſomment inutilement la ſéve, pour l'obliger de ſe jetter ailleurs, ſoit en y taillant long les branches les plus vigoureuſes.

B. Vous avez déja dit qu'on plantoit des arbres ſous l'idée de deux formes differentes, l'une qu'on appelle eſpalier, & l'autre qu'on nomme buiſſon, d'où j'infere qu'il y a des choſes bien differentes à conſiderer.

M. J. Il eſt vrai que ſi c'eſt un eſpalier qu'on veuille tailler, il faut toujours prendre garde qu'il ſoit également partagé en ſes branches des deux côtez, de telle ſorte qu'il faſſe l'éventail ; au lieu que ſi c'eſt un buiſſon, on ſoignera que le haut ſoit bien ouvert, bien rond, & jamais trop évaſé, après quoi l'arbre prend une bonne forme, qui eſt la choſe en matiere de jardinage, qu'on doit

le plus considerer, se donnant bien de garde de rien ôter de ce qui peut contribuer à la rendre belle, ni de rien laisser de ce qui est capable de la défigurer.

B. Par quels arbres commence-t-on à tailler?

M. J. Par les fruits à pepin, & il faut tailler toujours les plus foibles avant les autres, quoiqu'on peut agir là-dessus à sa fantaisie.

B. Donnez-moi, s'il vous plaît, la raison pourquoi il faut commencer par les plus foibles?

M. J. On ne fait point de doute, comme on l'a déja dit, & je le répéte encore, que quoique la séve en Hyver demeure comme assoupie dans les arbres, elle ne laisse pas néanmoins d'être en eux dans un mouvement perpétuel, & de fournir à leurs parties une substance, qui, quoiqu'elle ne produise rien au dehors, ne cesse point pour cela de nourrir tous leurs corps; cela étant, n'est-il pas vrai que plutôt on taille un arbre en le déchargeant de son bois superflu, plus les branches qui lui restent profitent de la séve, qui n'ayant plus tant d'endroits où se jetter, nourrit davan-

tage ceux qui la reçoivent, ou du moins leur fait prendre des disposítions à en recevoir beaucoup plus qu'ils ne feroient, si les arbres avoient été taillez plus tard.

B. C'est fort bien vous expliquer là-dessus, & je ne fais point de doute qu'on ne suive cet avis, pour peu qu'on veuille aller d'ordre dans la taille des arbres; mais, mon pere, continuez, je vous prie, à donner des leçons sur cette matiere.

M. J. Il faut se souvenir que plus un arbre jette du bois, moins il lui en faut ôter, c'est-à-dire, qu'il faut le tailler plus long qu'un autre qui en poussera moins.

On peut dans un arbre de quatre ans & davantage déterminer cette longueur depuis quatre jusqu'à neuf pouces, prenant garde de laisser l'œil le plus haut de chaque branche à bois en dehors de l'arbre, afin qu'il acquiert par-là la figure qui lui convient.

Lorsque sur un arbre on voit des branches de faux bois, il ne faut point balancer de les ôter, parce qu'elles consument inutilement la séve; il faut pourtant regarder comme on les taille : car telles branches, lorsqu'il s'agit de rem-

plir un vuide, étant taillées en biais, & tout près de leur origine, nous donnent l'année ſuivante une petite branche à fruit, après avoir obſervé que l'endroit le plus élevé de cette taille regarde toujours le vuide de l'arbre, que la véritable maxime du jardinage veut qu'on rempliſſe.

B. Eſt-ce-là tout le bois qu'il y a à retrancher de deſſus un arbre qu'on taille ?

M. J. Il y a encore certaines branches qui ſont de groſſes branches à bois, qu'on ôte tout-à-fait, ou bien dont on ſe ſert pour faire un crochet, ce qu'on appelle *tailler en crochet*, au cas qu'on juge en avoir beſoin pour remplir un grand vuide : mais voici une figure qui vous fera comprendre tout ce que je viens de dire.

Je me diſpoſe, par exemple, à tailler un buiſſon, tel qu'eſt celui que repreſente cette figure que je tiens, d'abord parcourant des yeux tout mon arbre, je commence à le tailler par le bas ; & y appercevant des gourmands, A, je me détermine auſſitôt à les couper en B, parce qu'ils ſont inutiles, & qu'ils ne ſervent qu'à abſorber la ſéve mal à propos.

Enviſageant plus haut mon arbre, je

trouve dans les branches C, des branches D, de faux bois; & voyant que celle E m'eſt néceſſaire pour remplir un vuide, je la taille en crochet à l'endroit F, afin que l'année ſuivante elle me donne des branches à fruit, par les yeux que je lui laiſſe; & jugeant que la branche G n'eſt bonne dans la place qu'elle occupe qu'à être taillée à l'épaiſſeur d'un écu, j'en fais l'opération, faiſant enſorte que l'œil qui reſte tout en bas regarde le vuide à remplir; cela obſervé, je taille l'autre branche de faux bois H, en I, puis je vais aux maîtreſſes branches L, pour les tailler en M. Pour toutes les branches à fruit, je les laiſſe entieres, ſi elles me paroiſſent avoir aſſez de force pour porter le fruit qu'elles promettent, obſervant ſeulement de leur rogner le petit bout; ſinon il les faut tailler, & leur donner une longueur proportionnée à leur force.

EXEMPLE.

Figure d'un buisson.

De la taille en crochet.

Il y en a qui affectent, pour ainsi dire,

de ces crochets dans le haut des branches qu'ils taillent, & ils apportent pour raison que c'eſt pour éviter les trop grands vuides, qui défigurent un eſpalier, ou un buiſſon; il eſt vrai que cette taille, quand elle eſt bien entenduë, produit des effets merveilleux ſur un arbre, lorſqu'on la fait ſur une groſſe branche à bois; il faut que ce crochet ait trois ou quatre pouces de long.

Mais il y a un inconvenient dans lequel tombent ſouvent les Jardiniers mal habiles, qui eſt que faiſant cette obſervation en ces ſortes d'endroits, & mal à propos, il eſt dangereux que le ſuc qui monte toujours, s'y jettant en trop grande abondance, n'abandonne les bonnes branches qui ſont inférieures à ces crochets; c'eſt ce qui s'eſt remarqué pluſieurs fois dans des arbres commis à des mains ignorantes.

B. Quel avantage tire-t-on de cette taille en crochet?

M. J. J'ai déja dit qu'on la faiſoit en vûe de remplir un vuide, & pour cela la nature y fait croître de bonnes branches à fruit bien placées, & dont on ſe ſert après cela comme on veut pour la figure de ſon arbre.

Des branches gourmandes.

B. Il me ſouvient que vous avez fait une diſtinction des branches, je me perſuade que ce n'eſt pas ſans raiſon.

M. J. Vous pouvez bien vous l'imaginer ; car, premierement, il faut ſçavoir pour maxime à l'égard des branches gourmandes, qu'à l'endroit où elles naiſſent, il ne les faut jamais épargner, à moins que ce ne ſoit comme des branches laiſſées exprès pour épuiſer la ſéve dans un arbre qui pouſſeroit avec trop de vigueur: en vûe néanmoins de les retrancher tout à fait, lorſque la fougue de l'arbre ſera paſſée.

B. Sont-ce-là toutes les remarques qu'on peut faire ſur les branches gourmandes ?

M. J. Il faut conſiderer encore quand on taille un arbre, ſi telle branche ne vient point à propos pour remplir un vuide, & donner la figure à l'arbre ; en ce cas, il faut la laiſſer & lui donner dix à douze pouces de taille ; pour lors quand le ſuc nourricier agira, il ſera porté dans tous les endroits où la branche gourmande a des diſpoſitions de produire

du bois, d'où naîtront par conſéquent pluſieurs branches qui recevront une partie de ce ſuc, & autant qu'il leur en faudra pour devenir des branches de bon ſecours pour remplir le vuide, qui fait toute l'attention du Jardinier.

Il peut y arriver qu'une des branches qui ſortiront de la branche gourmande, aura par la trop grande abondance de ſéve des diſpoſitions à devenir de même nature; mais pour lors il n'y a qu'à la pincer à pluſieurs fois, & ſelon le plus ou moins de force, que notre prudence nous dira de le faire.

Des branches à fruit.

B. Quels préceptes me donnerez-vous ſur la taille des branches fécondes, autrement dites branches à fruit?

M. J. Comme nous ne cultivons, & ne taillons des arbres qu'en vûe d'avoir du fruit, toutes branches fécondes qui ſe trouvent ſur un arbre, doivent être laiſſées toutes entieres, pour peu qu'elles ſoient venuës dans une bonne ſituation; obſervant néanmoins, comme on a déja dit, de rompre le bout de celles qui paroîtront aſſez fortes pour porter leurs

fruits, & de tailler les plus foibles, ainſi qu'on le jugera à propos.

Il y a encore quelques branches que quelques-uns appellent branches médiocres, les autres branches indifferentes, ou branches d'eſperance ; comme elles renferment indubitablement des avantages pour l'avenir, on en doit agir à leur égard comme à celui des branches fécondes, c'eſt-à-dire, qu'on ne doit point auſſi les tailler, à moins que ſur un arbre elles ne croiſſent en confuſion, où pour lors on les retranche tout-à-fait.

B. Nous n'avons plus que les branches chifonnes à ſçavoir traiter ſur un arbre, qu'y deviendront-elles à votre avis ?

M. J. Toutes ces branches étant des vaines productions de la nature, il ne les faut nullement laiſſer en quelque endroit qu'elles puiſſent ſe trouver.

Des branches à bois.

B. Que direz-vous des branches à bois, & qu'en fait-on quand on taille un arbre ?

M. J. Comme on conſidere ces branches par rapport à la figure qu'on veut donner aux arbres, & aux bonnes bran-

ches qu'on en eſpere, lorſqu'elles ſont avantageuſement placées, on les taille plus ou moins longues que le demande l'arbre ſur lequel elles ſont cruës; mais ſi elles naiſſent dans une place qui offuſque la vûe, on ſoignera toujours de les retrancher tout près du lieu où elles ont pris naiſſance, ou bien d'en faire un crochet, ou de les tailler à l'épaiſſeur d'un écu, de maniere que le plus haut de l'entaille regarde le vuide qu'on a deſſein de remplir; le tout ſelon que les regles de la taille le preſcriront.

B. Donnez-moi quelques exemples de ce que vous avancez ſur cette ſorte de taille?

M. J. Volontiers; ſi donc une branche à bois prend naiſſance ſur le devant d'un arbre, il la faut ôter entierement, & en agir de même à l'égard de celles qui viennent ſur le derriere; car il n'y a rien qui gâte plus la figure d'un arbre, que ces mauvaiſes ſituations de branches.

B. Peut-on ſçavoir en termes de jardinage, de quels termes on ſe ſert par rapport à la maniere de couper les branches?

M. J. On dit couper en talus, ou en pied de biche, c'eſt la même choſe,

B. Qu'eſt-ce que c'eſt que couper en talus?

M. J. C'eſt tailler une branche de ſorte, qu'à ſon extrêmité la coupe en ſoit longuette & en pente; c'eſt ainſi qu'on doit tailler toutes ſortes de branches à bois.

B. Quelles ſont les obſervations qu'il y a encore à faire en taillant un arbre?

M. J. Il faut éviter les vuides; & pour les prévenir dans un buiſſon & dans un eſpalier, on eſt ſoigneux toujours que les yeux auprès deſquels on taille, regardent les vuides qu'on doit néceſſairement remplir, autrement c'eſt un grand défaut.

Taille des arbres qui jettent trop de bois & point de fruit.

Il y a des arbres qui quelquefois jettent trop de bois, & point de fruit; c'eſt un défaut conſiderable en eux auquel il faut tâcher d'apporter du remede : car enfin on ne plante les arbres fruitiers qu'en vûe d'avoir du fruit.

B. Hé bien, mon pere, en cette occaſion que croyez-vous qu'il faille faire?

M. J. On se trouve quelquefois bien embaraſſé dans une telle conjoncture, cependant voici comme naturellement il faut traiter ces ſortes d'arbres : faites bien attention, mon fils, à ce que je vais vous dire là-deſſus.

La véritable maxime eſt de les tailler long, c'eſt-à-dire, de donner à leurs branches dix à douze pouces de longueur à une branche à bois, crûë de la taille de l'année précedente; cette opération empêche que l'arbre ne jette tant de bois, & il donne plus de fruit ; l'expérience a confirmé pluſieurs fois cette verité.

Si néanmoins, comme il arrive quelquefois, cet arbre ne change point de génie, & qu'il aille toujours ſon train, on le taillera ſur le vieux bois, ſi cet arbre ne paſſe pas vingt ans ; mais s'il eſt trop vieux, le plus sûr moyen eſt de recourir aux racines, & d'en retrancher des plus groſſes ; la pratique actuelle d'un Jardinier bien entendu, lui fera juger de ce qu'il doit faire en pareille rencontre, il ne faut que cela pour arrêter dans un arbre le trop de ſéve, ce qui arrive pour l'ordinaire à la virgouleuſe & à d'autres arbres de ce génie.

De la taille des jeunes arbres.

B. Comme une choſe très-néceſſaire en fait de taille, dites-moi, s'il vous plaît, mon pere, quelque choſe de celle qui ſe doit pratiquer ſur les arbres nouvellement plantez.

M. J. Si un arbre planté d'un an n'a pouſſé qu'une branche à l'extrêmité de la tige, il la faut ôter entierement; parce que ſi on la laiſſoit, la ſéve s'y porteroit toujours, & abandonneroit le bas de l'arbre, au lieu que la retranchant tout à fait, on oblige ce ſuc de ſe jetter au-deſſous dans les endroits diſpoſez à le recevoir, & de donner par ce moyen des branches propres pour la figure de l'arbre.

Si au-contraire cette branche étoit venuë plus bas que le haut de la tige, & qu'il n'y eût que celle-là, il faudroit couper la tige à côté de la naiſſance de cette branche nouvellement cruë, qu'on taille pour l'ordinaire au trois ou quatriéme œil; cette tige rabattuë à l'endroit où on l'a dit, fait que la ſéve ne peut monter guére plus haut que la nouvelle branche taillée, celles qu'elle produit

venant heureuſement pour former l'arbre, ſuppoſé qu'elles croiſſent de l'autre côté; car ſi elles ſortoient du même côté, ce ne ſeroit rien opérer qui vaille, & ce ſeroit encore un grand embarras.

B. Et comment donc en ſortir?

M. J. En les retranchant toutes deux pour tâcher d'obliger la ſéve à ſe diſperſer également dans la tige, & de donner par ce moyen des branches propres à bien former un buiſſon ou un eſpalier; ce qu'elle ne feroit pas, ſi on en laiſſoit l'une ou l'autre.

Si ces deux branches cruës d'un même côté ſont de la même année, il faudra tailler celle de deſſous à l'épaiſſeur d'un écu, pour lui faire jetter deux branches à fruit, & tailler celle de deſſus au trois ou quatriéme œil; mais ſi la branche de deſſous étoit plus groſſe que celle de deſſus, rabattre la tige juſqu'à l'endroit d'où ſort la premiere, & la tailler comme on vient de le dire.

Il arrive quelquefois qu'un jeune arbre a jetté pluſieurs branches, les unes bien placées & les autres mal; on fait choix alors de celles qui peuvent entierement contribuer à la figure de l'arbre, & on les taille à trois yeux qui ſeront

toujours en dehors de l'arbre : Pour les autres, il faut les tailler à l'épaisseur d'un écu, si elles paroissent bien nourries : car on doit absolument retrancher toutes les chifonnes.

De plusieurs observations sur la taille des arbres.

B. N'est-il pas une adresse particuliere dont on puisse se servir pour donner une bonne figure à un arbre qu'on taille?

M. J. Que ce soit un buisson ou un espalier, il faut toujours soigner à laisser les branches les mieux placées pour cela, & faire à l'égard des branches à fruit, ce qu'on a marqué; pour les autres superfluës qu'on retranche, on les coupera à l'épaisseur d'un écu pour les raisons qu'on en a dites.

Si on veut aider un jeune arbre à acquerir la figure d'un beau buisson, il est bon d'y mettre un cerceau autour, qu'on attache avec de l'osier à trois ou quatre échalas, auquel cerceau on palisse seulement tout autour les branches à bois de l'arbre.

Voici encore d'autres observations qui ne sont pas moins curieuses que les pré-

cedentes, & auſquelles la plûpart des Jardiniers ne ſont guéres attention, parce qu'ils les ignorent ; elles ſont cependant toutes des plus néceſſaires, vous en allez juger.

De la taille dans un arbre foible.

Quand on taille un arbre foible, & ſur lequel on ne doit eſperer du fruit que ſur les groſſes branches ; il faut ôter entierement toutes les autres, qu'on juge n'être bonnes à rien.

De la taille dans un jeune arbre vigoureux.

Si un jeune arbre au-contraire pouſſoit vigoureuſement, & de maniere qu'il ne jettât que du fruit, on le tailleroit fort long, c'eſt-à-dire, à dix ou douze pouces, au mois de Mars ; on lui laiſſeroit du faux bois, & les branches qui ne ſont propres qu'à épuiſer la ſéve inutilement, en vûe de les retrancher l'année ſuivante. Cette opération qui donne moyen aux branches ſuperfluës qu'on laiſſe ſur l'arbre, de conſerver la trop grande abondance de ſéve qui y eſt,

y rend par conſéquent cette ſéve moderée, & c'eſt ce qu'il faut pour obliger les boutons à fruit à noüer, ce qu'ils ne font pas quand elle y monte abondamment; car alors, s'y portant avec trop de rapidité, elle en groſſit tellement le volume, que ces boutons venant à s'alonger, ne donnent que du bois, & point de fruit.

Taille des arbres malades.

B. Mais ſi un arbre étoit languiſſant, & qu'à cauſe de cela il n'eût guéres jetté de bois, ſoit qu'après l'avoir examiné on ait vû que ſes racines auroient été gâtées, comment en faudroit-il tailler les branches après avoir ſoigné à ſes racines?

M. J. Il n'y auroit point d'autres regles à ſuivre pour lors, que de le tailler ſur le vieux bois, & par ce moyen cet arbre pouſſeroit de belles branches nouvelles: cette langueur vient ſouvent de ce que la terre où ſont les arbres eſt épuiſée de ſubſtance; en ce cas voyez le chapitre qui traite des inconveniens qui ſurviennent aux arbres.

Et ſi après ces ſoins pris, cet arbre

ne pouſſe pas mieux qu'il faiſoit auparavant, il faudra l'arracher ſans balancer, & en remettre un autre à la place.

B. On voit ſouvent des arbres languiſſans d'un côté & vigoureux de l'autre, que fait-on alors pour les rétablir?

M. J. On va d'abord à la ſource, qui ſont les racines, pour voir ſi du côté que l'arbre languit il n'y a point quelques racines gâtées : ſi cela eſt, il faut les couper juſqu'au vif; & du côté où cet arbre jette vigoureuſement, retrancher une des groſſes racines, & recouvrir le tout de bonne terre neuve, même de deux hotées de fumier propre à la terre.

Pour ce qui eſt de la taille, il faut tailler long le côté vigoureux, y laiſſer toutes les branches, tant à fruits que chifonnes, qui s'y trouveront, afin d'amuſer la ſéve, & tailler court le côté qui languit, & en ôter tout le bois qui pourroit y contenir inutilement la ſéve, & même les branches à fruit.

B. Que fait-on du bois de la ſéve d'Août?

M. J. Il n'eſt propre qu'à être retranché, n'étant que les productions d'un ſuc qui n'eſt qu'imparfait.

B. Comment agiſſez-vous à l'égard des boutons à fruit?

M. J. Je les conſerve fort religieuſement en quelqu'endroit qu'ils puiſſent venir, puiſqu'en nous les faiſant paroître, la nature nous donne ce que nous lui demandons.

CHAPITRE VI.

De la taille dans un vieil arbre.

BERTRAN.

CHaque âge ayant ſes traitemens differens, & après avoir donné des préceptes generaux de la taille des arbres encore jeunes, & avoir appris là-deſſus tout ce qu'on en peut apprendre, que me direz-vous des vieux, qu'il eſt queſtion de tailler; car il me ſemble qu'on peut s'y trouver quelquefois un peu embaraſſé?

MAISTRE JACQUES.

Je vous dirai qu'il faut avoir égard à

ce que la nature en a pû faire connoître, par rapport aux effets differens qu'elle y produit. Quelquefois un arbre, quoique vieux, eſt ſi vigoureux qu'il a de la peine à ſe mettre à fruit, pour lors on ne ſçauroit lui laiſſer trop de branches, ni les lui rogner trop longues, obſervant toujours de ne point quitter de vûe la forme de ſon arbre; & cette longueur, comme on a déja dit, ſe peut déterminer à dix ou douze pouces.

B. Outre les branches qui ſont propres à tenir un eſpalier garni, ſi malgré une longue taille un vieil arbre étoit toujours fougueux, que faudroit-il encore faire pour lui reprimer cette fougue?

M. J. Cherchant un moyen d'arrêter un tel arbre, s'il eſt crû d'autres branches que celles qui peuvent regulierement ſervir, quoiqu'en dehors, on en fera des crochets à trois yeux de longueur en vûe de les emporter lorſque la ſéve ſera ralentie.

J'ai vu de ces vieux arbres quelquefois ſi opiniâtres à ne pas vouloir changer de génie, que quelques précautions qu'on pût ainſi prendre, ils alloient toujours leur train.

Mais les mesures qu'on prend alors, est de juger que n'ayant pû dans les branches trouver un remede à cet inconvenient, il faut avoir recours aux racines, comme à la source d'où il provient, & en retrancher des plus grosses autant que la prudence peut le dire : on en a déja parlé ci-dessus au chapitre précedent.

B. Ne trouvez-vous que les remedes ci-dessus, qui puissent arrêter la furie d'un arbre?

M. J. On dit encore qu'on peut reprimer la violence d'un vieil arbre, en prenant un gros maillet dont on frape rudement les racines de cet arbre, qui devenant meurtries, sous les coups qu'on leur donne, sont renduës incapables de recevoir autant de substance qu'elles faisoient auparavant ; mais ce moyen ne paroît point assez sûr, pour qu'on doive s'en servir en sureté.

B. Mais lorsque dans sa vieillesse un arbre malgré ces remedes ne veut point se corriger, qu'en doit-on faire?

M. J. Il n'y a point d'autre parti à prendre que de l'arracher : il est dangereux d'en venir souvent à ces sortes d'extrêmitez, lorsque les arbres nains sont

greffez sur franc, & qu'on les a mis dans un bon fond.

B. Si un vieil arbre est languissant, comment lui donner de la vigueur?

M. J. Si on souhaite le conserver, il faut le tailler court, & lui ôter toutes les branches qu'on sçaura lui pouvoir nuire, telles que sont celles qui sont usées, & les chifonnes.

B. Je voudrois bien sçavoir dans une derniere extrêmité, ce qu'il faudroit faire à des vieux buissons, qui pour n'avoir pas été bien conduits se montreroient tout dégarnis par le bas; ce qui est un défaut considerable en matiere d'arbre, ainsi que vous me l'avez dit.

M. J. L'expérience a découvert que plusieurs buissons poiriers ayant été négligez, peuvent se renouveller en les ravalant sur les grosses branches, autant que la prudence du Jardinier qui entreprend cet ouvrage, lui conseille de le faire.

B. Avant que de faire une telle opération, n'y a-t-il rien à observer de particulier?

M. J. Il n'est rien de plus sûr qu'il en faut d'abord examiner la force, afin de juger par-là de la réussite qu'on pourra avoir,

avoir; puis en considerer le bois; sçavoir s'il est uni, beau & luisant, pour lors on ne sçauroit craindre de mettre serpette en bois. L'exemple que voici en figure expliquera fort bien ce que je viens de dire: c'est un buisson mal conduit que je prétends tailler; & pour en venir à bout, il est inutile de songer à le tailler dans les regles, d'autant qu'on n'y voit rien de disposé pour réussir après une telle opération, si bien que changeant de sentiment, je n'ai rien à quoi je puisse me déterminer, sinon qu'à chercher les moyens de me donner à l'avenir dans cet arbre ce que je n'ai pas; c'est-à-dire, du bois sur lequel je puisse tailler regulierement; & pour y parvenir, je retranche toutes les branches A, comme de vaines productions, en B, afin que de ces endroits il y naisse des nouvelles branches, & que par le grand retranchement qu'on en fait, le bas de ce buisson ne soit pas si dégarni qu'il étoit; puis de ce qui reste de branches C, je les taille en D, gardant celles E, que je laisse entieres, parce qu'elles sont branches à fruit, & je retranche dès son origine celles que F démontre.

Telle détermination surprend les Jar-

diniers mal habiles, qui faute de ſçavoir juger des raiſons qu'on a d'en agir ainſi, s'imaginent qu'un arbre rogné de telle ſorte, eſt perdu.

B. Cette opération ſe peut-elle faire ſur toutes ſortes d'arbres fruitiers en eſpalier?

M. J. Soit pepin, ſoit noyau, tout

réuſſit également, ſuppoſé qu'on obſerve à l'égard des poiriers tout ce que je viens de dire. Pour les pêchers déja vieux & mal conduits, on en parlera en leur place.

B. Si tout un eſpalier, à la reſerve d'un arbre ou deux, avoit toujours été bien élevé, que faudroit-il faire?

M. J. Agir à leur égard, comme je viens de l'enſeigner, ou pour le mieux, afin de ne point rendre l'eſpalier difforme, on les arrachera pour en mettre à leur place deux autres, pris de ceux qui étoient en reſerve dans la bâtardiere, ſi on en a une, & qui auront depuis ſix juſqu'à douze ans; & par cet expédient les places vuides paroîtront remplies, comme ſi on n'y avoit point touché.

Mais pour faire pleinement entendre ce que je viens de dire des défauts des vieux arbres, voici encore un contre-eſpalier dans le cas, & ſur lequel il faut montrer la maniere de réuſſir en voulant le renouveller.

Si je taille cet arbre comme on a commencé de le conduire, je riſque de le dégarnir tout-à-fait dans le bas, où il y a quelque eſperance de le rétablir, mais pas tant que je le voudrois bien; c'eſt-

pourquoi n'eſtimant rien les productions du deſſus qui ſont A, je les retranche en B; & jettant la vûe ſur les branches C, je les rogne en D, & ne touche point aux branches E. Voilà bien des choſes, mon fils, qu'il eſt bon que vous repaſſiez ſouvent en votre eſprit, afin de ne les pas oublier; & à tout cela, il eſt à propos de joindre une pratique bien entenduë; puis vous trouverez le moyen de vous rendre très-habile à tailler un arbre. Pourſuivons encore notre entretien, tandis que le tems nous le permet; & des fruits à pepin dont nous venons de parler, paſſons aux fruits à noyau.

Contre-espalier mal conduit.

CHAPITRE VII.

De la taille des fruits à noyau.

MAISTRE JACQUES.

COmbien voyons-nous de Jardiniers qui à l'égard de cette taille tombent dans des défauts très-groſſiers & des plus préjudiciables, ſoit en taillant long, quand il n'en eſt pas beſoin, ſoit en taillant court quand il faut tailler long : outre quantité d'autres inconveniens, dans leſquels ils ſe jettent, & dont je vous entretiendrai dans la ſuite.

BERTRAN.

Pour donc réuſſir en cette taille, que croyez-vous qu'il y ait à faire ?

M. J. De commencer par les dépaliſſer, d'en retrancher toujours le bois ſuperflu, celui qui eſt uſé après avoir donné du fruit, & le bois mort.

B. Quelle connoiſſance faut-il avoir

des branches, pour ſçavoir bien tailler un pêcher, ou un abricotier?

M. J. C'eſt de ſçavoir que dans ces arbres ce ne ſont jamais que les branches de l'année qui apportent le fruit, & que pour réuſſir dans cette taille, il faut toujours les laiſſer entieres, & les tailler comme on le dira, telles branches ſont faciles à connoître : voici comment.

Ces branches ſont toujours bien nourries & chargées de boutons à fruit, qui ſont doubles, ce ſont-là les bonnes branches, & où le fruit ne manque point, à moins qu'il ne leur arrive quelqu'inconvenient, comme la gelée ou des roux-vents. Les branches à bois n'ont point de boutons, elles n'ont que des yeux qui produiſent des branches à fruit.

B. Qu'y a-t-il encore à obſerver dans la taille des pêchers?

M. J. De tailler les branches à bois au quatre ou cinquiéme œil, ſelon que l'arbre a de force. Quand on veut tailler une branche à fruit, il vaut mieux la tailler à deux fois, & agir comme il faut à ſon égard, que de la couper tout d'un coup à telle ou telle longueur, & faire tort, ſoit au fruit, ſoit à elle-même; c'eſt-à-dire, que quand on taille telles

branches, il leur faut toujours donner une longueur raisonnable pour la premiere fois, sauf à les racourcir à la deuxiéme taille de la même année, supposé qu'on les juge trop foibles pour pouvoir porter leur fruit.

B. Quand un pêcher vient à se dégarnir, quel remede faut-il apporter pour l'en empêcher?

M. J. Si c'est du côté des branches à bois, & qu'il n'y ait que des branches à fruit, on observe de tailler court les plus grosses, afin qu'avec leur fruit elles donnent un demi bois, c'est-à-dire, de petites branches pas si fortes tout-à-fait qu'une branche à bois, mais qui néanmoins produiront le même effet.

B. Donnez-moi, je vous prie, mon pere, des instructions pour réussir à renouveller des vieux pêchers.

M. J. Il n'arrive que trop souvent, surtout à la Campagne où il est rare de trouver des Jardiniers habiles, de voir des vieux espaliers de pêchers négligez, de maniere que jusques à deux ou trois pieds de haut on n'y voit que des vuides, ce qui est fort desagréable, & contre les regles de la taille.

Il est question pourtant, si l'on sçait

son

ſon mêtier, & ſi l'on ſouhaite faire durer un tel pêcher, ou un eſpalier tout entier ainſi mal conduit, de le renouveller; mais telle opération nous porte à des conſiderations bien grandes.

Premierement, ſi dans le bas il n'y a point de gourmands, il eſt inutile d'y ſonger, car il n'y a que ces ſortes de branches qui peuvent nous en promettre la réuſſite : mais ſi par bonheur la nature y en a produit, on ne balancera point, quelques belles productions qui puiſſent paroître au haut des vieilles branches, de les abattre toutes dans leur origine, & de tailler les gourmandes qu'on conſerve au trois ou quatriéme œil. Telle détermination rend tout l'eſpalier défiguré, mais n'importe; à la fin du mois de Juin on ne remarque plus cette difformité, & bien au-contraire on voit un eſpalier tout garni de nouveau bois, ſur lequel à l'avenir on prend aiſément ſes meſures pour le bien conduire. Voici une figure qui vous enſeignera clairement ce qu'on vient de dire.

EXEMPLE.

On a un vieux espalier de pêchers à renouveller, & pour y réussir on jette d'abord les yeux sur les branches A, qui sont de vieilles branches; & jugeant que malgré tous les avantages que la nature a produits sur cet arbre pour donner des moyens faciles de réussir dans cette entreprise, il n'y a point d'autres expédiens à prendre que de les couper à l'endroit B, par-là on oblige tout le suc de se jetter dans les branches C, qu'on laisse, & qu'on taille à l'endroit D; à l'égard de la branche E, qui est une longue branche & toute garnie de boutons, on la rogne à F, pour lui faire pousser l'année suivante des petites branches à fruit, qui sont celles qu'on estime beaucoup sur un pêcher, telles que sont ces autres petites qui sont marquées à G, & ausquelles on donne une taille selon leur force.

B. Eſt-ce-là tout ce que vous avez à me dire de curieux ſur la taille des pêchers ?

M. J. J'ai encore remarqué dans les terres legeres que tous pêchers expoſez au Midy ſont fort ſuſceptibles d'altération, c'eſt ce qui fait que je trouve qu'il

y a de grandes considerations à avoir lorsqu'il est question de les tailler; c'est pourquoi il est bon lorsqu'on a affaire à des arbres qui sont dans ce cas, de raisonner sérieusement en soi-même sur les moyens de réussir en l'opération qu'on prétend y faire, & se déterminer toujours à leur donner une taille plutôt trop courte que trop longue.

B. Mais que faire des branches gourmandes qui naissent sur les pêchers?

M. J. Il y a bien des mesures à prendre là-dessus; car, par exemple, si une branche de cette nature croît sur un pêcher, & qu'à l'endroit où elle est placée, on ne voye point de branches à bois, on taille ce gourmand long de dix ou douze pouces, qui jettera sans doute d'autres branches à ses côtez qui surviendront pour remplir ce vuide, observant de laisser au bout de cette branche gourmande une autre petite branche.

Que si le pêcher au-contraire pousse suffisamment des branches à bois pour le tenir garni, & que parmi elles il y naisse des gourmands, il faudra les retrancher entierement; d'autant que ces branches consument toute la substance, dont les branches à bois, ainsi que celles à fruit, ont besoin.

Une remarque qui eſt encore de conſéquence à faire, eſt que lorſqu'un pêcher qui eſt planté dans une terre legere, ne jette plus de branches à bois, le plus sûr expédient eſt de l'arracher, à moins qu'il ne donne en pied quelques branches auſquelles on puiſſe avoir recours pour le renouveller.

Que ſi ce pêcher au-contraire eſt dans une terre forte, & qu'il opére le même effet que le précedent, il ne faudra point l'arracher, mais l'étêter au mois de Novembre à huit ou dix pouces haut de ſa tige; l'expérience pluſieurs fois a fait voir qu'il jettoit de nouvelles productions qui étoient très-belles, & ſuffiſantes dans la ſuite du tems pour y donner la taille ſelon les regles, & le rétablir par-là.

B. Dans quel tems commencez-vous la taille des pêchers?

M. J. Environ vers la mi-Mars pour la premiere taille; & pour la ſeconde, depuis la mi-May, juſqu'à la mi-Juin.

Seconde taille des pêchers.

B. Eſt-ce qu'il y a une ſeconde taille pour les pêchers?

M. J. Sans doute, & qui eſt même très-avantageuſe. Voici comment elle ſe pratique.

Suppoſé qu'il y ait ſur un pêcher des branches à fruit qui ayent beſoin d'être retaillées, ou parce qu'on juge qu'elles ſeroient trop foibles dans leur longueur pour porter leur fruit & le donner beau; ou parce que le fruit qu'on en attendoit y a manqué, il faut les racourcir pour leur faire pouſſer du bois: on fera cette opération, ſelon qu'on le croit à propos.

Il faut auſſi retailler celles qui paroiſſent alterées, ou à demi-ſéches, juſqu'au vif; & par ce moyen la ſéve qui s'y jette plus abondamment, les nourrit mieux que ſi on les laiſſoit ſans y toucher.

S'il arrive qu'un pêcher ſoit chargé de beaucoup de branches à fruit, & d'une petite quantité à bois, on taille les plus groſſes de celles-là, comme branches à bois, pour leur en faire jetter de nouvelles, qui tiennent le pêcher toujours garni: on retranche auſſi dans cette ſeconde taille le bois ſec & languiſſant, & qui eſt attaqué de la gomme: cette derniere opération eſt des plus importantes, & oblige le ſuc nourricier à ſe porter ſeu-

lement dans le bois qui eſt utile, tant pour la figure de l'arbre, que pour le fruit.

Moyen infaillible de rétablir un vieux pêcher mal conduit dans le tems de la ſeconde taille.

B. Ne ſçavez-vous plus, mon pere, d'autres ſecrets qui regardent la ſeconde taille des pêchers?

M. J. En voici un auquel la plûpart des Jardiniers ne penſent point, ou parce qu'ils ne le ſçavent pas, ou parce qu'ils négligent de le ſçavoir par le danger qu'ils ſe perſuadent qu'il y a, à en venir à la pratique; il n'y a rien cependant moins que cela, on peut en juger par ce que j'en vais dire.

Il ſe voit ſouvent de vieux pêchers négligez, mal conduits, & tout dégarnis dans le bas: s'il arrive que ces pêchers ayent pouſſé en pied des branches gourmandes, il faut pour lors, ſans balancer, & dès la fin du mois de May, jetter tout l'arbre à bas, & ne laiſſer ſur le tronc que ces nouvelles productions, ſans ſe mettre en peine de ce que les ignorans diſent, que c'eſt le moyen de faire éva-

porer la séve qui est pour lors en mouvement : cette évaporation est une chimere, & l'expérience a découvert plusieurs fois que ces nouvelles branches profitans entierement de la séve, poussoient du bois capable dans la suite de renouveller un pêcher, & de le conduire comme s'il étoit nouvellement planté.

CHAPITRE VIII.

De l'ébourgeonnement & du pincement tant des fruits à noyau qu'à pepin.

MAISTRE JACQUES.

IL n'est pas croyable, mon fils, combien de soins exigent de nous les arbres nains, outre la taille dont je viens de parler, & qui leur est des plus importante ; c'est de cette premiere taille que nous attendons les branches qui doivent succeder à celles sur lesquelles on l'a faite ; mais souvent la nature nous y en donne plus que nous n'en souhaitons ; c'est pourquoi la prudence d'un Jardinier veut pour lors qu'on en re-

tranche ; c'eſt par le moyen de l'ébourgeonnement qu'on en vient heureuſement à bout.

BERTRAN.

Qu'eſt-ce que c'eſt qu'ébourgeonner un arbre ?

M. J. C'eſt décharger les arbres des branches ſuperfluës, & qui ſont cruës la même année.

B. De quel endroit faut-il ôter ces nouvelles branches ?

M. J. Toutes branches nouvelles qui ont pris leur croiſſance ſur le devant ou ſur le derriere d'un arbre, doivent être abattuës entierement, comme portant préjudice à celles qui contribuent à la figure & à la fécondité de l'arbre ; & on ôte encore celles qui prennent leur origine dans un endroit que les regles de la taille condamnent.

B. Comment ſe fait cet ébourgeonnement ?

M. J. Avec la main, en abattant avec le pouce ces branches inutiles, ou bien avec la ſerpette en en taillant de certaines plutôt que d'autres.

B. Quels ſont les lieux où naiſſent for-

tuitement ces sortes de branches?

M. J. On en voit souvent sortir deux ou trois d'un même œil, & pour lors on choisit celle qui convient le mieux à la forme de l'arbre, & qu'on laisse, en abattant les autres, ou bien il en naît qui sont trop menuës, & qu'on juge malgré cette tenuité devoir être laissées pour conserver l'arbre garni; telles branches encore doivent rester pour lors: enfin comme la confusion de bois nuit aux bonnes branches, il faut en décharger les arbres avec art, ce qui n'est pas l'ouvrage d'un Jardinier apprentif.

B. Quels avantages attend-t-on de l'ébourgeonnement?

M. J. Pour laisser prendre aux bonnes branches toute la substance qui leur vient des racines, & que les mauvaises leur déroberoient en partie. Il y a encore le pincement qui n'est pas moins utile aux arbres que l'ébourgeonnement.

B. Qu'est-ce que ce pincement dans les arbres, & à quoi contribuë-t-il pour les rendre beaux & fertiles en fruits?

M. J. C'est une maniere de taille qu'on fait avec les ongles au trois ou quatriéme œil, sur une branche encore tendre, & crue nouvellement.

L'effet de cette opération eſt d'arrêter la ſéve, & empêcher qu'une branche ne s'emporte non-ſeulement trop haut, mais encore de lui faire crever des yeux, d'où ſortent pluſieurs petites branches qui garniſſent très-bien un arbre, & d'autres qui ſont chargées de fruits.

Ce pincement ſe fait ſur les pêchers, aux mois de May & de Juin, & celui des pommiers en Avril & en May; cette derniere opération ſe pratique avec la ſerpette.

Taille des abricotiers, pruniers, & pommiers.

B. Mais, mon pere, vous n'avez point encore parlé des abricotiers, pruniers, ni pommiers; comment agit-on à leur égard lorſqu'il s'agit de les tailler, & de leur donner les autres opérations néceſſaires pour les bien conduire?

M. J. Les abricotiers ſe taillent & ſe gouvernent comme les pêchers, ſans aucune autre obſervation; c'eſt un même génie d'arbres, & au-dedans deſquels le ſuc nourricier agit également.

Pour les pruniers, ils ſe taillent plus long; car ſi on leur donne une taille

courte, ils ne pouſſent qu'en bois & ne produiſent guéres de fruits ; c'eſt pourquoi le meilleur expédient pour avoir des prunes, eſt de n'en point mettre en buiſſons, étant ſujets à la taille, mais le long d'un mur au Nord, & à demi-tiges ou tiges entieres, & ſe contenter d'ôter le bois ſuperflu dès ſon origine, de retrancher les branches de derriere, ainſi que celles qui ſe jettent trop en devant, paliſſer une partie des autres, & laiſſer aller en liberté celles qui ſembleront ne point trop choquer la vûe : cette opération ſe fait pour l'ordinaire dans les mois de Février & de Mars. A demain, mon fils : voilà aujourd'hui aſſez parler ſur la taille des arbres, nous nous entretiendrons d'autres choſes qui regardent les Jardins potagers, & qui y ſont encore très-néceſſaires.

CHAPITRE IX.

Comment on doit paliſſer les arbres.

MAISTRE JACQUES.

SAns nous arrêter ici, mon fils, à faire un long détail des differentes ſortes de paliſſades, dont on ſe ſert pour tenir les arbres en eſpaliers, je vous dirai comment cela ſe pratique ſelon les regles du jardinage. Je préſuppoſe donc qu'une paliſſade ſoit dreſſée comme il faut, & devant à un arbre deſtiné pour être eſpalier, donner la forme d'un éventail ouvert; ſur cette idée, on commence d'abord par la maîtreſſe branche qu'on attache toute droite, enſuite on arrange les autres qui ſortent de la tige, de telle façon que les extrêmitez ſoient toujours attachées plus hautes que le lieu d'où elles prennent leur origine : car la contrainte eſt préjudiciable aux arbres, dont le ſuc naturellement ſe porte en haut, à moins que ce ne ſoit une branche d'un pêcher ou d'un poirier

qu'on pourra, & qu'il faut même courber, pour remplir un vuide.

On se donne encore de garde de courber aucune branche en dos de chat, à moins que ce ne soit dans le cas ci-dessus.

B. Qu'appellez-vous dos de chat?

M. J. C'est attacher l'extrêmité de la branche qu'on palisse, plus bas que n'est l'endroit d'où elle sort.

Il arrive de-là que la séve qui trouve un obstacle en son chemin, à cause des fibres qui sont resserrées par la contrainte qu'on donne à la branche; il arrive, dis-je, que cette séve étant comprimée, s'arrête dans le dessus de ce dos, & délaisse par ce moyen le reste de cette branche, qui en peu de tems devient tout-à-fait alterée.

Cependant au préjudice de tout cela, je connois des Jardiniers dans de grandes Maisons qui affectent tout-à-fait cette maniere de palisser les arbres.

B. Quoi! mon pere, il y a des Jardiniers dans les Maisons de la conséquence dont vous parlez, qui suivent cette maxime?

M. J. Oui, mon fils; mais en matiere de préceptes, ce ne sont pas toujours les

perſonnes ſeules, dans quelque degré d'élevation qu'ils puiſſent être, qui puiſſent me rendre probable une choſe qui ne l'eſt pas ; ce ſera plutôt les raiſons ſolides dont ils pourront l'appuyer, & vous ſerez ſurpris, ſi je vous fais voir par une figure d'un pêcher à demi-tige paliſſé, la maniere dont uſent ceux qui ont inventé cette ſorte de paliſſade.

B. Au-contraire, cela me fera plaiſir de m'apprendre ce qui ne ſçauroit qu'avec peine tomber ſous mon intelligence.

M. J. Oh bien, ſoyez fort attentif à ce que je vais vous montrer. A, eſt un arbre à demi-tige paliſſé. Les branches B, qui ſuivant les bonnes regles du jardinage devroient être attachées à l'endroit C, les Jardiniers les courbent de côté & d'autre juſqu'à D, ainſi que vous les voyez,

Figure d'un pêcher à demi-tige.

B. Fort bien; mais dites-moi un peu à quoi bon ce vuide laiſſé dans le milieu?

M. J. Ceux qui en agiſſent de la ſorte prétendent que c'eſt en cela ſe comporter avec prudence, d'autant, diſent-ils, que c'eſt

c'eſt donner beau jeu aux nouvelles branches qui doivent ſortir de ce milieu, de s'y manifeſter avec plus d'éclat : au lieu que ſi on rempliſſoit ce vuide en paliſſant les branches de ce pêcher, cette maniere d'agir pervertiroit en quelque façon l'ordre que la nature y auroit tenu.

B. Si ce raiſonnement n'eſt pas tout-à fait vrai-ſemblable, du moins eſt-il beaucoup ſpécieux ; mais dites-moi un peu, en matiere d'arbres taillez & paliſſez, n'eſt-ce pas un défaut que d'y faire voir des vuides, lorſqu'on a dequoi les remplir ?

M. J. Sans doute, & un défaut très-conſiderable encore, je vous en ai déja aſſez averti.

Donc ces Jardiniers ont tort de vouloir établir cette maxime, pour prétendre avoir trouvé une choſe avantageuſe à un eſpalier. De plus, qui jamais s'eſt pû imaginer de dire que ne courbant pas les branches d'un eſpalier, ainſi que je viens de vous le montrer, cela empêche que celles qu'ils attendent dans ce milieu pour le garnir, n'y croiſſent avec avantage ? Cependant tous les jours notre expérience nous fait voir le contraire : donc erreur.

Preſentement je voudrois bien demander à ces prétendus Novateurs, s'ils ſont sûrs que les branches qu'ils attendent pour remplir les vuides qu'ils laiſſent, leur y viendront toujours à propos. Non aſſurément. Cela étant, ſi la nature par un caprice qui lui eſt aſſez ordinaire, vient à leur manquer, quelle figure auront leurs arbres ainſi paliſſez, aux yeux des parfaits Connoiſſeurs, qui diront pour lors: Bon Dieu! eſt-il poſſible que ces Jardiniers du premier étage tombent dans de ſemblables défauts? Et de bonne foi, n'aura-t-on pas raiſon? Oui, je ſoutiens que bien-loin que telle maxime puiſſe trouver des Approbateurs & des Partiſans, au-contraire elle n'aura jamais que des gens qui lui ſeront oppoſez, pour peu qu'ils veuillent entrer en connoiſſance de la maniere d'agir du ſuc au-dedans des plantes, & réflechir ſur ce qu'agiſſant, ſuivant les regles qu'on a toujours ſuivies en paliſſant, on ſe comporte ainſi que le demandent les veritables regles du jardinage.

Quand un arbre eſt bien paliſſé d'abord, qu'eſt-ce qui peut empêcher que les branches que nous eſperons de la nature, ne croiſſent dans le milieu de cet

arbre, ſi cette nature l'a déterminé ? Quel deſagrément ont ces nouvelles branches, quand elles y viennent après qu'un arbre a été bien paliſſé ? N'eſt-on pas maître l'année ſuivante d'en retrancher, ſi elles y naiſſent en confuſion ? Et quand elles y ſont crûes, eſt-ce qu'on ne ſçauroit trouver le moyen la même année, & au tems qu'on ébourgeonne les arbres, de leur y faire trouver une place qui plaiſe à la vûe ? Tout cela n'eſt point impoſſible, & même on y réuſſit très-bien, au lieu que prenant le parti de ces Novateurs, on ſuit une route incertaine pour laiſſer la certaine.

Voilà ce qui arrive d'une telle maniere de paliſſer ; voilà l'erreur dans laquelle on tombe, quand on s'abandonne à des nouveautez de cette nature ; voilà enfin comme s'imaginant ſe rendre expert dans l'art de paliſſer les arbres, on ne fait choſe qui vaille ; voyez un peu dans la figure que voici, ſi je n'ai pas raiſon dans tout ce que je viens de vous dire.

Figure d'un autre arbre à demi-tige, en eſpalier.

B. Qui faut-il donc croire en matiere d'arbres, ſi l'on ne croit ceux qui doivent n'y rien ignorer, pour répondre comme il faut aux emplois qu'ils occupent?

M. J. Je vous ai déja dit que ce n'étoit pas toujours les hommes qu'il falloit regarder en cela, mais que c'étoit les bons principes qu'ils avoient ſçu établir ſur un art ou ſur une ſcience pour nous les rendre ſenſibles, auſquels on devoit avoir égard; c'eſt ce qui fait que la prévention eſt toujours dangereuſe, & que conſéquemment il ne faut point s'y arrêter, à moins qu'elle ne ſoit bien fondée: voyez ſi la figure que je vous expoſe aux yeux & qui eſt le même arbre, ne frape pas davantage que la premiere, & s'il n'y a pas aſſez d'eſpace entre les branches qui le compoſent, pour y placer toutes celles qu'on peut attendre heureuſement.

B. Je commence à voir clair dans ce que vous me dites.

M. J. Je ne demande de votre part qu'un peu de réflexion ſur tout ce que je viens d'avancer, & de juger après ſi je n'ai pas raiſon.

B. Continuez, s'il vous plaît, de me dire tout ce qu'il faut obſerver en ce travail.

M. J. C'eſt encore un très-grand défaut dans un arbre paliſſé, que d'y ſouffrir des branches qui croiſſent, cependant à l'égard des pêchers il ne faut point avoir

ce ſcrupule, & même on laiſſe des branches exprès pour garnir un vuide, & pour faire qu'un arbre ſoit bien paliſſé.

Il faut toujours ſoigner que les baſſes branches ſoient paliſſées à un demi pied de terre; cela obſervé, on continuë branche à branche d'accommoder les arbres juſqu'en haut : puis un côté étant arrangé entierement, on deſcend de l'autre, pour garder l'ordre qu'on a tenu dans les branches qui ſont déja paliſſées.

B. Pour faire qu'un arbre rempliſſe bien une paliſſade, quelle diſtance doivent avoir entr'elles les branches paliſſées?

M. J. Pour qu'un arbre ſoit bien garni, il faut que ſes branches ne ſoient éloignées les unes des autres que d'une très-petite diſtance, ſi cela ſe peut; & après avoir obſervé tout ce que je viens de dire, on aura lieu d'être content.

Tel ouvrage ſe fait encore au mois de Juillet, à l'égard des nouveaux jets, ſoit pour rendre beau l'eſpalier, ſoit par ce moyen donner la liberté au ſoleil de fraper ſur les fruits pour leur faire prendre un beau coloris. Mais à propos de fruits, je ſuis bien aiſe de vous dire

quelque chose sur les soins qu'on doit prendre pour les avoir beaux, lorsqu'ils sont encore sur les arbres : cet article vous fera plaisir.

CHAPITRE X.

Des soins qu'on doit prendre après les fruits, lorsqu'ils sont sur l'arbre, pour les avoir beaux.

BERTRAN.

QUoi ! mon pere, on a donc trouvé dans le jardinage des secrets pour avoir de beaux & bons fruits par le moyen de certains soins qu'on doit prendre après, si on veut qu'ils acquierent ce goût relevé qu'on cherche en eux.

MAISTRE JACQUES.

Oui, sans doute.

Nous commencerons par les abricots, qui lorsqu'ils sont en trop grande abondance sur un arbre, sont cause les uns & les autres qu'ils ne deviennent

point beaux, ni bien bons, étant trop ſerrez, ce qui les empêche de groſſir; & ſe dérobant l'un à l'autre l'ardeur du ſoleil qui en perfectionne le ſuc, & leur donne le cõloris qui leur eſt néceſſaire; ils naiſſent alors tout verds ou peu cõlorez, ce qui eſt en eux de grands défauts; ainſi il faut donc en abattre. L'habileté du Jardinier doit décider du choix, & ſa prudence lui dictera la quantité qu'il en doit ôter: outre que ceux qu'on abat ainſi, ne ſont point perdus; puiſqu'on les vend, ſi on veut, pour en faire des confitures, ou pour les confire pour ſoi-même.

Le tems qu'on choiſit pour cette opération, eſt le mois de May pour les pêches & les abricots; & celui de Juin & de Juillet pour les poires d'Automne & d'Hyver.

Il faut ſurtout abattre les poires piquées des vers, celles qui paroiſſent tachées, & d'une figure irréguliere; & lorſque les fruits ſont ainſi éclaircis, ils en deviennent plus gros.

B. De quelle maniere ſe doit faire cet éclairciſſement?

M. J. Il ſe fait avec les doigts à l'égard des abricots & des pêches, & on ſe ſert de

de ciseaux pour couper les mauvaises poires par le milieu de leurs queuës.

Il faut bien se donner de garde d'abattre ainsi la virgouleuse, qui d'elle-même étant assez sujette à tomber, s'éclaircit toujours assez sur l'arbre; de maniere que si d'ailleurs on en ôtoit, il seroit dangereux que cet arbre n'en fût bientôt entierement dégarni.

B. Est-ce-là tout le travail que les fruits demandent de nous pour être parfaits?

M. J. On soigne encore à la fin de Juin à les découvrir de leurs feuilles qui les ombragent, on les ôte avec des ciseaux: ce travail se doit faire avec modération, & petit-à-petit tout autour des fruits, afin que la rosée de la nuit, la pluye & les rayons du soleil cooperent à les perfectionner, & à en rendre la chair délicieuse. Les pêches & les abricots reçoivent de très-bons effets de cette méthode; le beurré rouge, le bon chrétien d'Hyver, l'apis, & quelques autres fruits sont redevables de leur beau coloris à ces soins particuliers qu'on prend après eux.

Il me semble, mon fils, que jusques ici, je vous ai donné assez d'instructions

ſur la maniere de gouverner les arbres nains, tant à pepin qu'à noyau, pour vous y rendre habile, ſi vous voulez; mais ce n'eſt pas tout, nous avons encore les arbres de tige, dont la conduite eſt encore néceſſaire à ſçavoir; c'eſt pourquoi j'ai réſolu de vous en entretenir; ainſi ne ceſſez point de m'y donner toute votre attention, la matiere eſt importante.

CHAPITRE XI.

De la culture des arbres de tige.

BERTRAN.

QU'appellez-vous arbre de tige?

MAISTRE JACQUES.

C'eſt un arbre qui a un grand brin droit qui s'éleve du pied, & qui a ſix à ſept pieds de haut: on l'appelle encore *arbre à plein-vent*.

B. Quelles ſont les choſes eſſentielles à un arbre de tige pour être beau?

M. J. On le doit choisir d'un brin qui soit droit & haut de six pieds, & il faut que l'écorce en soit luisante & unie.

B. Ce choix fait, comment réussit-on à en faire des plants?

M. J. Il est nécessaire que la terre où on les met soit bien labourée, & d'une substance assez forte pour nourrir les plants qu'on lui commet; sinon, faire des tranchées profondes de trois pieds, qu'on remplira après de terre jusqu'à la hauteur d'un pied seulement, pour y poser dessus les arbres, & les recouvrir incessamment.

B. De quelle maniere plante-t-on les arbres de tige?

M. J. De deux manieres, sçavoir en quinconge & en quarré, & dans des trous profonds de deux pieds, & larges de quatre en quarré.

B. Quel espace doivent-ils avoir entr'eux?

M. J. On ne sçauroit positivement déterminer cela, puisque c'est la nature du lieu, & son étenduë plus ou moins grande, qui doivent en décider; cependant si ce sont des pommiers dont on veuille faire un plant, trois ou quatre toises suffiront; & si ce sont des poiriers, ou

abricotiers, ce ſera aſſez de douze à quinze pieds, ou trois toiſes, ſi on veut, dans une terre forte.

B. Ces trous ainſi faits, & ces eſpaces obſervez, que faut-il faire pour achever de planter ces grands arbres?

M. J. Il faut, comme aux arbres nains, en rafraîchir les racines, en en coupant les extrêmitez avec la ſerpette, de ſorte que l'entaille ſoit poſée ſur la terre; cela fait, on remplit ces trous de la maniere que je l'ai dit; & ſi la terre qui les doit contenir eſt bien meuble, on n'aura lieu que d'en eſperer une bonne iſſuë. Car pour lors elle ne manquera pas de couler entre les racines, de façon qu'elle n'y laiſſera aucun vuide, ce qu'il faut obſerver pour garantir les racines d'évent.

B. Faut-il que ces arbres ſoient mis avant dans terre?

M. J. Il ſuffit qu'on les y mette un pied en fond; car qui les mettroit plus avant, empêcheroit que la chaleur n'agît ſur leurs racines avec beaucoup d'efficace, en mettant les ſels de la terre dans le mouvement.

B. Tandis que ces ſortes d'arbres ſont encore, pour ainſi parler, dans leur en-

fance, n'eſt-il point quelque inconvenient à craindre pour eux?

M. J. Oui; car il y a les trop grandes chaleurs, qui en alterent l'écorce, ſi l'on n'a ſoin d'y apporter du remede: & pour cela on prend de la paille, dont on entoure les tiges de ces arbres preſque juſqu'à leur tête; cela les conſerve admirablement bien, & les garantit en même-tems de la mouſſe que les trop grandes humiditez pourroient cauſer à leur écorce délicate, & qui en eſt ſuſceptible.

Les grands vents ne ſont pas leurs moindres ennemis; mais pour les mettre à l'épreuve de leurs ſecouſſes, on a ſoin de les appuyer chacun d'un pieu qui ſoit preſqu'auſſi haut, pour les rendre preſque inébranlables; autrement les racines ſortant de leur premiere place, où elles étoient attachées, ont de la peine de ſe lier ailleurs: ce qui ſans doute ne manque point de retarder l'effet de la végétation; & pour faire enſorte que les tiges de ces arbres ne ſoient point bleſſées de ces pieux, on les choiſit toujours fort unis, & ronds, n'oubliant pas, lorſqu'on les attache aux tiges, d'y mettre du foin ou de la paille entre deux.

B. Quand on plante ces arbres, les

étête-t-on d'abord, ou bien si on attend après l'Hyver?

M. J. Il faut bien se donner de garde de leur faire cette opération, on ne se fait plus un scrupule de leur laisser leur tête toute entiere, l'expérience nous ayant convaincu que les étêtemens n'étoient autrefois qu'une vaine précaution fondée sur des raisonnemens très-spécieux, supposé que ces arbres ne soient point venus de loin, & qu'on les ait arrachez dans le même lieu où on veut les replanter.

C'est ce qui se pratique aujourd'hui, & qui réussit, pourvu qu'on ne leur y laisse des branches qu'autant qu'on juge qu'ils en peuvent nourrir, ôtant surtout celles qui y causent de la confusion, & racourcissant les plus fortes à un pied, ou un demi pied, & que de tems en tems on leur donne quelque arrosement, s'ils sont dans une terre legere, & que les trop grandes sécheresses le demandent.

B. Peut-on faire des plants de haute tige des fruits à noyau?

M. J. Les prunes & les cerises réussissent très-bien dans cette forme, observant autant qu'on peut de planter chaque

espece séparément, c'est-à-dire, de faire une prunelaye, sans y mêler des cerises; & une cerisaye, sans y mettre des prunes.

Cependant on ne laisse pas aujourd'hui de mêler toutes ces especes les unes parmi les autres, on observe seulement de faire ensorte que les abricots jouissent plus des rayons du soleil que les autres.

B. Ces fruits à noyau demandent-ils de nous les mêmes observations que les poiriers dont nous venons de parler?

M. J. La culture de ceux-ci ne differe en rien de la maniere d'élever ceux-là, tant pour les labours que pour la façon de les planter.

B. D'où vient dans les fruits à noyau, dont vous prétendez qu'on fait heureusement des plants de haute tige, ne comprenez-vous pas les abricotiers & les pêchers?

M. J. Si je n'ai pas parlé des abricotiers, ce n'est pas qu'on ne sçache que la haute tige ne leur convienne fort-bien, que les fruits qu'ils donnent sous cette forme, ne soient très-beaux & très-bons, & meilleurs, prétend-on, que ceux qu'on cueille dessus les abricotiers qu'on met

en espalier; mais c'est à cause qu'on n'en remplit point pour l'ordinaire de grands plants, se contentant seulement d'en avoir quelques-uns. A l'égard des pêchers, je n'en connois que trois especes qui réussissent dans cette figure, sçavoir la pêche de Pau, la Persique, & les pêches violettes; mais on n'en fait point de plants entiers.

B. Quelle est, croyez-vous, la saison la plus propre pour planter les arbres de tige?

M. J. Le tems que j'ai dit qu'il falloit prendre pour planter les arbres nains, est celui qu'on doit choisir pour mettre en terre ceux de haute tige, & y faire les mêmes observations; surtout qu'on n'entreprenne ce travail que par de beaux jours, afin que la terre s'ameublissant bien, se glisse aisément autour des racines & les empêche par là de s'éventer.

Si je dis de planter, autant qu'il est possible, toutes sortes d'arbres fruitiers dans le mois de Novembre, c'est qu'il y a de l'avantage, en ce que pour l'ordinaire les arbres mis en terre dans ce tems-là, prennent de bonne heure les dispositions requises pour recevoir le suc

qu'ils attendent pour croître, ce qui fait qu'ils en jettent mieux au Printems; car la séve, quoiqu'endormie (semble-t-il) ne laisse pas en Hyver de se mouvoir de sorte, que l'expérience nous fait connoître que les racines des arbres poussent du chevelu assez grand pour être apperçu, & nous faire conclure de-là, que les arbres plantez dans cette saison, doivent montrer leurs productions plutôt que ceux qu'on plante au mois de Mars.

CHAPITRE XII.

De plusieurs observations à faire sur les arbres de tige.

BERTRAN.

MAis, mon pere, après avoir fait de grands plants avec toutes les précautions nécessaires, & n'avoir rien oublié de tout ce qui peut contribuer à leur accroissement, croyez-vous que cela puisse suffire pour faire arriver les arbres de haute tige au point que nous les souhaitons?

MAISTRE JACQUES.

Tout ce que nous venons de dire n'eſt que pour faire prendre aux arbres de tige des diſpoſitions à bien croître, en n'oubliant rien de notre côté à leur donner tout ce qui peut leur être utile : mais ſi l'on veut jouir du plaiſir d'avoir des arbres de cette ſorte, & qui ſoient beaux, on doit avoir ſoin de leur faire acquerir une belle tête ; en quoi l'on réuſſit, en ne permettant pas qu'aucune branche y croiſſe dans une mauvaiſe ſituation, telle branche ainſi venuë n'étant propre qu'à rendre l'arbre difforme.

B. Les arbres de tige n'ont-ils pas, comme les nains, leurs branches particulieres, qu'on doit ſurtout conſiderer en eux ?

M. J. Les plus fortes branches, & celles qui s'élevent d'un beau brin, garnies de quantité de petits rameaux féconds venus avantageuſement, telles branches doivent être conſiderées comme l'ornement de l'arbre ; au lieu que celles qui naiſſent tortuës, trop en dehors, ou en dedans, n'en ſont toujours regardées que comme une difformité ; ce qui fait

que celles-là ſont conſervées, & qu'on abat celles-ci.

B. Quand on coupe une branche ſur un arbre de tige, cette opération ſe fait-elle de même que ſur un arbre nain?

M. J. Toute branche qu'on retranche de deſſus un arbre de tige, doit toujours être coupée dans ſon origine, & jamais à l'extrêmité.

B. Qu'eſt-ce qu'il y a à faire aux arbres de tige la premiere année qu'ils ſont plantez?

M. J. C'eſt de ne leur point laiſſer, comme j'ai dit, manquer de labours, d'être ſoigneux au mois de May d'ébourgeonner tout ce qu'on trouvera de petites productions le long de leurs tiges, & ne conſiderer que celles que la nature a fait naître à leurs têtes.

B. Les arbres de tige n'ont-ils pas une taille qui leur eſt particuliere?

M. J. Celle qu'on donne aux arbres de tige n'a point de regles certaines dont on puiſſe juſtement donner des inſtructions, ſinon qu'on peut dire que toute branche qui rend la figure difforme doit être retranchée.

Ainſi qu'aux arbres nains, la confuſion de branches eſt nuiſible à ceux de

tige, c'eſt ce qui fait qu'on eſt ſoigneux de les en décharger.

B. A quoi nuit aux arbres de tige cette confuſion de branches?

M. J. Elle eſt cauſe que les fruits qu'on en cueille ſont toujours inſipides, à cauſe du trop d'ombrage qu'elles y apportent, & qui empêche ces fruits de jouir des ardeurs du ſoleil, de prendre un beau coloris, & d'avoir un goût relevé.

B. Quelles branches encore ſont regardées comme branches inutiles?

M. J. Celles qui s'emportent trop, qui rendent par cette figure l'arbre trop difforme, & lui cauſent de la confuſion; on n'épargnera point encore toutes les petites branches qui naiſſent au-dedans de l'arbre, & qui portent rarement du fruit.

Mais pour m'expliquer plus nettement là-deſſus, voici deux Figures que j'ai cru devoir inſerer ici, & qui feront entendre facilement la maniere avec laquelle on doit ſçavoir les gouverner. La premiere Figure repreſente un arbre, où il eſt venu des branches mal placées, & qu'il faut ôter, pour donner une belle forme à cet arbre.

Pour commencer à le rétablir, je choisis d'abord les branches A, qui doivent donner la forme à l'arbre, & je les laisse : puis voyant que les branches B le défigurent, je les retranche toutes contre la tige : ensuite, remarquant que ce travail a rendu cet arbre agréable à la vûe, je soigne tous les ans d'ôter ce que je juge que la nature y a fait naître de superflu.

Arbre de tige mal conduit.

B. Tous les arbres fruitiers de haute tige souffrent-ils également qu'on leur ôte le bois qui leur nuit?

M. J. Tandis qu'ils sont jeunes, ils s'en accommodent très-bien; mais quand ils sont vieux, le pommier ne souffre

qu'avec peine qu'on lui retranche aucune branche, étant sujet extrêmement à la pourriture.

Pour l'abricotier, c'est le détruire entierement que de l'émonder ; le cerisier & le bigareautier sont de même nature : si bien que lorsque ces sortes d'arbres sont sur l'âge, il vaut mieux les étêter entierement, que de leur retrancher branche à branche ; la premiere opération leur étant avantageuse, au lieu que la derniere les perd.

Voilà tout ce qu'on peut dire des arbres de haute tige : & lorsqu'on n'a rien épargné pour les conduire, comme je viens de vous le dire, on les a toujours beaux, bien chargez de fruits, & tel qu'est celui dont voici la Figure.

Arbre de tige bien conduit.

CHAPITRE

CHAPITRE XIII.

Des fruits, de leur goût, de leur odeur, de leur maturité, du tems de les cueillir, & de la maniere de le faire.

MAISTRE JACQUES.

NOus pouvons dire, mon fils, que nous avons assez amplement parlé de la maniere d'élever les arbres, tant nains qu'à haute tige, pour faire ensorte que sur les préceptes que nous en avons donnez, on puisse, en les pratiquant, se rendre habile en cet art.

Nous avons divisé ces plantes dans leurs parties pour les donner à connoître à fond, & par cette connoissance apprendre, en les gouvernant, ce qui leur est propre : reste donc après que ces arbres ont rempli notre attente, de sçavoir ce que c'est qu'un fruit, comme il vient, de quelle maniere il acquiert son goût & son odeur, c'est ce qu'il faut vous faire voir ; & pour commencer par le

goût qui eſt en eux, je vous dirai que chaque eſpece de fruit a ſon goût different en autant de manieres qu'il y a de mixtions des élemens. Les goûts, ou ſont âcres, c'eſt-à-dire, reſtraignent la langue & la bouche par une certaine âpreté qui eſt en eux, tels ſont les fruits qui ne ſont pas encore meurs, comme les poires, les prunes, &c. qui à meſure qu'ils tendent à leur maturité, perdent de cette âcreté pour ſe rendre plus agréables au manger, ou bien ils ſont acerbes; c'eſt ainſi que ſont ceux qui reſſerrent la langue & le palais bien plus que ne font les précedens, & qui rendent ces parties beaucoup plus rudes; ainſi voit-on cela dans la noix de galle, & dans d'autres fruits qui n'ont pas tant d'acerbité.

Il y a les goûts doux qui ſont de deux ſortes; le premier qu'on appelle propre, & qui eſt celui qui fait plaiſir quand on l'a dans la bouche, ce qu'on remarque dans les fruits doux; & le ſecond eſt celui qui n'a aucune qualité de celles que renferment les autres goûts, & qu'on nomme inſipide à cauſe de cela, tels ſont certains fruits qui ne ſentent rien.

B. Quelle difference mettez-vous entre ces deux goûts qu'on appelle doux ?

M. J. C'eſt que dans l'un cette douceur eſt étenduë, au lieu que dans l'autre elle eſt reſſerrée.

B. Et ne ſçauriez-vous me dire comment ces goûts differens viennent dans chaque eſpece de fruits ?

M. J. Pour moi je ne ſçai autre choſe là-deſſus, ſinon que je crois que chaque goût different ſe fait ſentir dans chaque fruit, ſuivant qu'il a pû être tel par ce qu'il a contracté des differentes mixtions qui ſont au-dedans du ſujet qui le contient.

B. Quels ſentimens ont eu les Auteurs ſur les odeurs qu'on expérimente dans toutes choſes ?

M. J. Ils diſent que de même que le goût, les differentes odeurs dépendent de la varieté des mixtions, ſi bien qu'un fruit devient odorant, parce que les mixtions des élemens qui ſont au-dedans de lui, & qui ont de l'odeur, le déterminent à cette qualité, étant une choſe très-conſtante que ſans mixtion, comme ſont, par exemple, l'air & le feu, il ne peût y avoir ni odeur ni goût. C'eſt ce que la lecture de quelques Auteurs qui

ont traité de ces matieres m'a appris, & que j'ai retenu après m'y être fort appliqué.

B. Mais par quelle de ces deux qualitez du goût, ou de l'odeur, croyez-vous qu'on puiſſe mieux juger d'un fruit?

M. J. On en connoît mieux la verité par le goût, car ſouvent l'odeur nous trompe; combien de fois auſſi à l'odeur croyons-nous qu'un melon, ou qu'une poire eſt bonne, qui cependant ne valent pas qu'on les mange.

B. D'où vient que telle connoiſſance eſt plus sûre d'une façon que de l'autre?

M. J. C'eſt que le goût ſe fait par l'attouchement de la langue, ſans qu'entr'eux il y ait rien qui les en empêche; au lieu que l'odeur, à cauſe de l'air qui eſt entre nous & les corps odorans, eſt ſouvent divertie par les parties ſubtiles de quelque autre choſe que de celle que nous avons envie de flairer, ce qui ſe fait ſans que nous nous en appercevions, & que par conſéquent nous nous trompons ſouvent.

B. Je veux, comme vous avez dit, que les odeurs different entr'elles par la varieté des mixtions des élemens, de

telle maniere que celui qui domine le plus dans un fruit, ſera celui-là en effet dont ce fruit prendra l'odeur : mais comment ſe fait cette odeur ?

M. J. Un certain Auteur dit que l'odeur s'acquiert par la coction, afin que les choſes qu'on ſent s'évaporent, mais que l'évaporation ſe fait par le moyen de la chaleur : ſi bien que pour faire qu'un fruit ait de l'odeur, il faut auparavant que le ſoleil ait cuit le ſuc qui eſt au-dedans de lui, après quoi la chaleur en fait évaporer les parties, qui ſe portant au nez, donnent à juger de ce qu'ils ſont ; tel eſt le ſentiment de cet Auteur : mais les Sectateurs de Deſcartes expliquent cette maniere de ſentir l'odeur, d'une façon toute differente.

On dira, mon fils, que pour un Jardinier je vous dis des choſes bien relevées ; ce ſont les fruits de mes études, où mon pere a voulu que je me ſois pouſſé ; je voudrois que vous euſſiez voulu prendre ce parti ; ce n'eſt point ma faute, c'eſt la vôtre.

B. Après avoir parlé de l'odeur & du goût des fruits, & de la maniere qu'ils acqueroient ces deux qualitez, ne me ſçauriez-vous dire ce que c'eſt que leur ma-

turité, & comment ils y parviennent?

M. J. On ſçait que la nature a preſcrit, comme il lui a plû, à de certaines eſpeces de fruits, un certain tems pour meurir les uns plutôt que les autres.

Tout fruit n'eſt produit, & nous ne le cultivons qu'en vûe d'être mangé, après être parvenu à une maturité parfaite, qui ſe fait à meſure que le ſuc monte, & ſe cuit au-dedans de lui. Ce ſuc n'eſt rien de lui-même qu'une matiere ſubtile que les racines ont reçuë de la terre, pour être envoyée enſuite dans tout le corps de l'arbre: Mais lorſque la coction de ce ſuc eſt faite par le moyen de la chaleur, ce ſuc étant rarefié change la ſubſtance de ce fruit en une autre meilleure; puis ſe cuiſant de plus en plus, il la rend telle qu'il faut pour avoir le point de bonté qu'on recherche en lui, & qu'on doit prendre à propos, à moins de vouloir laiſſer tomber ce fruit en pourriture, qui eſt le dernier période où il tend, du moment qu'il eſt formé, toutes les diſpoſitions qu'il prend auparavant n'étant que des dégrez pour y parvenir.

B. La cauſe de la maturité des fruits étant établie, que direz-vous du tems auquel il les faut cueillir?

M. J. Chaque espece de fruit a son tems different pour être cueillie ; l'une dans son entiere maturité, tels que sont les fruits d'Eté, & les fruits à noyau ; l'autre un peu auparavant, comme ceux d'Automne ; & l'autre enfin beaucoup avant leur maturité, tels que sont les fruits d'Hyver.

Ce tems prescrit differemment à chaque espece de fruit pour être ôtée de dessus les arbres, on remarquera que jamais on ne doit cueillir un fruit d'Eté qui ne soit parfaitement meur, & ne pas attendre qu'il le soit trop, étant pour lors sujet ou de cotonner, ou de mollir par trop, inconveniens qui ôtent tout le relief d'un fruit.

Pour les fruits d'Automne, on en fait ordinairement la cueillette au mois de Septembre ; & à l'égard de ceux d'Hyver, on les laisse sur l'arbre jusqu'à la fin du mois d'Octobre, observant pour cueillir les fruits de choisir toujours de beaux jours.

B. De quelle maniere se prend-on quand on veut cueillir quelque fruit que ce soit ?

M. J. Si l'on cueille des pêches ou des abricots, il faut toujours, comme j'ai

dit, que ces sortes de fruits soient meurs? Ce qu'on connoît en les tâtonnant doucement auprès de l'endroit où est la queuë; & pour peu qu'on sente que cela obéisse sous le pouce, il faut les cueillir délicatement crainte de les blesser.

B. N'y a-t-il que ces deux especes de fruits qui doivent être ainsi cueillis?

M. J. On peut encore en agir ainsi à l'égard des prunes & des poires beurées.

B. Quelles observations peut-on faire en cueillant les fruits d'Eté?

M. J. On juge qu'ils sont bons à cueillir quand ils paroissent aux yeux avec un beau coloris, mêlé bien souvent d'un jaune doré, & que ceux qui sont odorans se font parfaitement sentir.

B. Outre l'épreuve legere qu'on fait de la maturité des prunes, des cerises & des figues, quelles mesures demandent-elles encore que nous prenions à leur égard?

M. J. Que nous leur laissions leurs queuës, & que nous les manions doucement, crainte d'effacer leur lustre, & les rendre toutes défleuries.

B. Les poires sont-elles aussi délicates?

M. J. Elles

M. J. Elles ne demandent guéres moins de précaution, surtout celles qui ont la chair tendre : les caſſantes ne ſont pas ſi ſujettes à être meurtries ; mais il faut bien prendre garde, en cueillant les fruits de bon chrétien d'Hyver, de leur rompre leur queuë, & de les manier trop rudement, d'autant que ce fruit a la peau ſi délicate, que pour peu qu'on y touche fortement, on lui fait prendre des tares, qui les rendent difformes à la vûe.

CHAPITRE XIV.

Comment on doit conſerver les fruits dans la Fruiterie.

MAISTRE JACQUES.

L'Odeur & le goût des fruits examinez à fond, & leur maturité expliquée, qui ſont des points principaux qui compoſent leur merite, parlons à preſent de la maniere de les conſerver. Après qu'on les a cueillis, il n'eſt plus queſtion que de les porter doucement

& ſans les meurtrir dans une ſerre, ou fruiterie, qui les puiſſe tenir hors des atteintes du froid, ſurtout ceux qui ſe mangent en Hyver, & qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit, ou pour les y conſerver ſeulement un peu de tems avant que d'être mangez. Mais commençons par les fruits d'Eté.

Des pêches.

La bonne méthode eſt toujours de cueillir les pêches quatre jours avant que de les vouloir manger : on les porte fort doucement dans la fruiterie ; & pour les y placer proprement, on prend des feuilles de vigne bien ſéches, ſur leſquelles on les poſe ſur leur queuë ; c'eſt la ſituation ordinaire qu'on doit donner à ces fruits pour les empêcher de ſe gâter ; il faut viſiter les pêches tous les jours, & manger celles qui paroiſſent être en état pour cela.

Abricots & prunes.

Il faut cueillir dans des corbeilles les abricots & les prunes, & ils ſont toujours bien en quelque ſituation qu'on les y

puiſſe mettre : les premiers ſont meilleurs à manger lorſqu'ils ont paſſé deux jours dans la fruiterie, que lorſqu'ils ſont fraîchement cueillis, & pour cela on les met proprement ſur des tablettes.

On conſerve les prunes long-tems fleuries, lorſqu'étant dans des corbeilles on les couvre de feuilles d'orties.

BERTRAN.

Comme tous les fruits ne ſont pas d'une même eſpece, & qu'ils different entr'eux, non-ſeulement de nature, mais encore de nom, ſe poſent-ils tous dans la ſerre ſur la même aſſiette ?

M. J. Non, car les figues ſe mettent de plat, & ne ſe cueillent que lorſqu'elles ont à l'œil comme une larme de ſyrop, au lieu que les poires ſe poſent ſur l'œil la queuë en haut, ainſi que les pommes, le tout ſur des planches, quoique ces derniers fruits ſe mettent, ſi l'on veut, en monceaux.

B. Il y en a qui mettent les fruits ſur la paille, pour les faire meurir.

M. J. Je n'approuve point cette maxime ; car l'expérience a fait connoître juſqu'ici que les fruits poſez ſur de telle ma-

tiere, en contractoient le goût, ce qui eſt fort deſagréable : mais ce n'eſt pas aſſez d'avoir mis les fruits dans la fruiterie, & de les y avoir bien rangez, il faut encore être ſoigneux tous les jours de les y aller viſiter, crainte que l'un venant à pourrir, il n'infecte l'autre de ſon mal ; & lorſque tel inconvenient eſt arrivé, ne point retarder d'ôter le fruit qui eſt gâté : c'eſt par ces ſoins qu'on prend après eux dans la ſerre, qu'on a la ſatisfaction de jouir long-tems du plaiſir de les manger, ſuivant que l'ordre de leur maturité le permet.

Il y a encore la gelée qui eſt à craindre pour les fruits, lorſqu'ils ſont dans la fruiterie ; & pour les en garantir, il faut bien ſe donner de garde d'ouvrir les fenêtres de la fruiterie ; il ne faudroit que cela pour perdre tous vos fruits ; ainſi il eſt bon que ces fenêtres ſoient bien fermées, & bien calfeutrées, juſqu'à ce que ces fruits doivent durer, y en eut-il même juſqu'au Printems : Sans cela, & ſi on venoit à donner air, pour peu qu'il y en entrât, les pommes ſe faneroient toutes, & les poires deviendroient toutes noires : ce ſont ordinairement les bons chrétiens d'Hyver qui y ſont en cette ſaiſon.

B. Mais si quelques mesures qu'on auroit prises, il venoit à geler dans la fruiterie, que faudroit-il faire alors?

M. J. Les couvrir d'une couverture de lit; & pour que cet inconvenient ne vous surprenne point, il faut lorsque le froid se fait sentir, prendre de petites tasses de terre pleines d'eau qu'on met dans la fruiterie, qui serviront comme d'un avertissement s'il n'y gele point.

CHAPITRE XV.

Des inconveniens qui arrivent aux arbres, & des moyens de les en guérir.

BERTRAN.

J'Ai toujours oui dire que les arbres étoient sujets à bien des inconveniens, qui les endommagent considerablement, si l'on ne sçait les prévenir, ou les en guérir, lorsqu'ils en sont atteints.

MAISTRE JACQUES.

Ce que vous dites eſt vrai, mon fils; c'eſt pourquoi il eſt fâcheux, qu'après avoir donné tous ſes ſoins à bien placer un arbre, à le bien cultiver lorſqu'il eſt planté, & à le conduire dans les regles, il faille voir tant de peines inutiles, pour peu qu'on néglige en telles conjonctures de donner aux arbres le ſecours dont ils ont beſoin ; ils ont des animaux pour ennemis capitaux, & qu'on doit combattre pour eux, & il leur ſurvient des maladies qu'il faut guérir.

Des chenilles.

B. Quels ſont les animaux qui font la guerre aux arbres, & qu'on eſt obligé de détruire pour leur conſervation?

M. J. Il y a les chenilles, les hannetons, les cantarides, les fourmis, les taupes, les mulots, & certains vers blancs, deſquels naiſſent les hannetons au Printems, qui rongent les racines. Il y a encore d'autres vers qui s'engendrent dans le corps même de l'arbre, c'eſt-à-dire, entre le bois & l'écorce ; &

ces vers venant à alterer ces parties par la substance qu'ils en tirent, sont dangereux d'en dessecher une partie des branches, & de le perdre ainsi peu à peu, si l'on n'a soin d'y apporter du remede. Outre cela les lairs, les rats, & les guespes se déclarent aussi ouvertement contre leurs fruits qu'ils gâtent, si l'on ne sçait les en empêcher.

Mais il y a du remede à tout cela : & pour commencer par les chenilles, & sçavoir les moyens d'en préserver les arbres, il faut être soigneux pendant l'Hyver d'ôter tous les foureaux qui sont attachez aux arbres, & qui renferment la semence d'où sort cette maudite vermine. Mais il seroit inutile de nettoyer ainsi les arbres fruitiers, si l'on n'avoit encore la précaution d'en décharger les hayes qui les avoisinent : car manque de ce soin, il arriveroit que les hayes, ou les arbres qui ne seroient seulement éloignez que de trois toises des arbres qu'on voudroit conserver, ne tarderoient guéres de communiquer leur venin à ces mêmes arbres, qui s'en trouvant tout farcis, ne pourroient donner aucun fruit qui ne fût tout perdu.

B. Que fait-on de ces foureaux,

après qu'on les a ôtez des arbres ?

M. J. On les met au feu ; car autrement cette maudite engeance se multiplieroit sur la terre aussi-bien que sur les arbres.

On remarque encore une certaine espece de petits anneaux, dans lesquels cette engeance se congruë, & qui se forme alentour des petites branches des arbres : telle sorte de couvain est d'autant plus mal aisé à ôter, qu'il est sujet à s'échaper à la vûe, lorsqu'on le recherche; ce qui fait que bien souvent, quelque précaution qu'on ait prise à en éplucher les arbres, on n'en voit encore que trop de reste, pour les endommager, pour peu qu'on voulût ne pas veiller à les détruire.

B. Lorsque par malheur quelque fourreau, ou quelques anneaux se sont dérobez à notre recherche, & que d'eux par conséquent sont sorties plusieurs chenilles, comment fait-on pour les détruire ?

M. J. Le matin à la pointe du jour, ou bien le soir, lorsque la fraîcheur de la nuit oblige cette vermine à se ramasser par monceaux, il faut ne point dédaigner de les écraser avec la main, ou bien pre-

nant une tuile qu'on met dessous l'endroit où elles sont en tas, les faire tomber dessus, & les y écraser avec une petite palette de bois.

Des hannetons.

B. Vous avez mis les hannetons au rang des animaux nuisibles aux arbres, est-ce qu'ils sont capables de les endommager ?

M. J. N'en doutez pas, & le tems qu'ils leur portent le plus de préjudice, n'est pas quand ils sont tout formez, & qu'ils volent; car pour lors il n'y a qu'à secouer l'arbre, d'où ils tombent à la premiere secousse, après quoi il est aisé de les écraser; mais c'est en Hyver, quand ils s'engendrent dans terre au pied de quelque arbre, dont ils rongent toutes les racines.

B. Quel remede a-t-on trouvé pour exterminer cet insecte fatal ?

M. J. On n'en sçait point d'autre, que de les chercher en ces endroits, & les en ôter avec une bêche, puis rafraîchir avec la serpette les racines de l'arbre que ces animaux ont endommagées.

Des cantarides.

B. Qu'appellez-vous cantarides?

M. J. C'eſt une eſpece de mouche qui ſe congruë ſur les arbres, & qui leur eſt préjudiciable. On les détruit en arroſant les branches des arbres ſur leſquels elles ſont, d'eau bouillie avec de la ſauge ou de la ruë, après que cette eau eſt réfroidie.

Des fourmis.

B. Que direz-vous des fourmis?

M. J. Que ce ſont des animaux, qui quoique petits font un tort conſiderable à tous les arbres, & ſurtout à ceux à noyau, & à leur bois qu'elles deſſechent quelquefois d'une telle maniere, que les branches de ces arbres qui en ſont attaquées, en meurent; & pour les détruire, on ſe ſert de ſon, ou bien de ſcieure de planches, qu'on répand tout autour du pied de l'arbre qu'elles inveſtiſſent.

C'eſt un obſtacle pour elles qui leur en rend l'accès difficile, parce que les fourmis appréhendent de paſſer par deſſus, à cauſe du peu de ſtabilité qu'elles y

trouvent, & du mouvement qu'elles sentent sous elles, ce qui leur donne de la crainte ; on employe encore le charbon de terre pour empêcher ces petits animaux de grimper sur les arbres ; & pour cela on fait autour du pied de l'arbre un cercle avec ce charbon, & lorsque les fourmis veulent monter, ce charbon qui est lisse ne permet pas que leurs pieds s'attachent dessus, si bien qu'en croyant trouver un chemin pour aller en dégât, elles sont obligées de rester en bas, & de chercher ailleurs de quoi vivre.

B. Sont-ce-là tous les expédiens dont on peut se servir pour garantir les arbres des fourmis?

M. J. Les uns font encore au pied de l'arbre un cercle de glû, où lorsqu'elles sont arrivées, elles y restent comme dans un bourbier, d'où elles ne sçauroient se tirer. D'autres prennent des phioles de verre qu'ils rempliſſent de miel & d'eau, & qu'ils attachent à une branche d'arbre : les fourmis qui naturellement aiment la douceur, sentent ces phioles pleines en dedans d'une liqueur qui est de leur goût, elles s'y jettent en nombre infini ; & lorsqu'on voit que les bou-

teilles contiennent beaucoup de fourmis; on les prend pour les faire tremper dans de l'eau, & par ce moyen noyer toute cette engeance à qui l'on a dreſſé cette embuche.

Des taupes.

B. Je ſçai d'expérience que les taupes perdent tout dans un Jardin, quels ſont les moyens dont on ſe ſert pour l'en dégarnir?

M. J. Pour purger un Jardin des taupes qui l'endommagent, on plante un certain ſimple appellé *horti palma*, qu'on tient avoir la vertu de chaſſer ces animaux du lieu où il eſt mis. On dit encore que le ſureau picqué en differens endroits dans un Jardin opére le même effet, ou bien enfin on ſe ſert d'un moyen que voici.

On prend un maillet fait exprès, rempli de pointes de clous, de la longueur d'un doigt, & emmanché de trois pieds de long, puis lorſque les taupes pouſſent, on frappe le plus fortement qu'on peut ſur la taupiniere, après quoi on ne tarde point de fouiller avec la bêche pour enlever la taupe qu'on trouve étourdie, & quelquefois morte.

Des taons.

B. Ces expédiens ne ſont pas bien difficiles à mettre en pratique, mais j'ai encore oüi dire, que les taons portoient du préjudice aux arbres.

M. J. Cela eſt sûr; mais pour les en bannir, il n'y a qu'à faire un petit cerne autour du pied de l'arbre : & quand on voit ces mouches, on les en ôte; cela fait, on remplit ce cerne d'une terre nouvelle; mais avant ce travail, il faut avoir ſoin, au cas que les racines ſoient rongées, de les rafraîchir avec la ſerpette.

Des tigres.

Il y a encore certains animaux qui détruiſent entierement les arbres, qui ſont en eſpalier, & ſurtout les bons chrétiens d'Hyver; on les appelle *tigres* : il faut avouer auſſi qu'ils ſont bien nommez, car ils n'épargnent non plus un arbre, qu'un loup fait une brebis.

De tous les moyens qu'on a pû inventer pour détruire les tigres, à peine l'expérience nous en a-t-elle fait connoître

un de certain, on s'eſt tantôt imaginé que pour y réuſſir il n'y avoit qu'à prendre de l'eau infuſée avec de certains ingrédiens, & que cela les feroit mourir, en en arroſant les arbres, mais ce remede a été inutile.

Tantôt on a cru que quelque fumée d'une odeur qu'on croyoit leur être contraire, les banniroit des arbres qu'on parfumoit ainſi, mais nullement, & les tigres reſiſtant à tous ces ſecrets, n'ont pas laiſſé que de continuer leur ravage.

Le meilleur expédient qu'on ait trouvé pour en diminuer ſeulement le grand nombre, eſt après que les feuilles ſont tombées, de les mettre au feu tous les ans, & d'en nettoyer les arbres le mieux qu'il eſt poſſible; & ſouvent malgré tous ces ſoins on eſt contraint d'en venir au point d'arracher les arbres qui en ſont attaquez, qui ſont pour l'ordinaire les bons chrétiens d'Hyver, à la place deſquels on ſubſtituë des arbres d'une autre eſpece.

Des vers.

B. Lorſqu'on réflechit ſur tout ce que

la nature a produit, & qu'on entre dans le détail de tout ce qui lui peut arriver de bien ou de mal, ne doit-on pas être surpris de voir à combien d'inconveniens les arbres sont sujets?

M. J. Ce que je viens de vous dire n'est pas tout, les vers préjudicient encore beaucoup aux arbres; ils se congruent entre le bois & l'écorce, où ils gâtent tellement les arbres, que si on ne sçait bientôt y remedier, ils courent grand risque; mais ce mal n'est pas sans remede: & pour en venir à bout, il est question d'abord de connoître si un arbre est malade des vers; ce qu'on remarque, lorsqu'au bas de sa tige paroît un certain excrement que rendent ces insectes, & qui est de couleur jaune, & semblable à la scieure de bois.

Après qu'un tel signe s'est manifesté, on s'attaque à la superficie de l'écorce avec la serpette, & y ayant fait une petite incision, où l'on juge qu'est cette vermine, on approfondit tant qu'on l'ait trouvée; après quoi & sitôt qu'on l'apperçoit, on ne manque point de l'exterminer.

Des rats & des lairs.

B. C'eſt une choſe étonnante de voir quelquefois, comme les rats & les lairs font la guerre aux fruits.

M. J. Il eſt vrai que cela déſole, mais on ſçait apporter du remede à ce mal. Voici comment: on leur tend des piéges, ou bien on employe les branches d'hieble fraîchement coupées, qu'on mêle parmi celles de l'arbre dont les fruits ſont attaquez par ces animaux.

Des mulots.

B. Que direz-vous des mulots, qui perdent une partie des plantes en leur rongeant les racines?

M. J. Ce que j'ai vû pratiquer lorſqu'il a été queſtion de les attraper, qui eſt de prendre du foare avec lequel on formoit une petite hutte en forme de ruche, qu'on poſoit ſur une terrine pleine d'eau juſqu'à quatre doigts près du bord, obſervant que la ſuperficie de cette eau ſoit toute couverte d'un peu de paille d'avoine.

Cela fait, ces animaux qui ne ſe méfient

ſient de rien, ſe jettent dans cette terrine où ils croyent être à ferme, mais ils ſe trompent; car ils ne ſont pas plûtôt dedans, qu'ils enfoncent dans l'eau, & qu'ils ſe noyent.

Des puçons.

B. Ne ceſſerons-nous jamais d'avoir à parler des animaux nuiſibles aux arbres?

M. J. Nous n'avons plus que les puçons verds, qui ſont de petits animaux qui ſucent la ſubſtance tant des fruits que de l'arbre, qui eſt une raiſon pour laquelle nous devons inventer quelque ſecret pour en purger l'arbre qui en eſt atteint; & pour cela on s'eſt aviſé de prendre de l'eau de chaux dont on frotte les branches des arbres qui en ſont garnies, & l'on a vû que cette mixtion leur étoit funeſte.

B. Voilà donc pour cette fois tous les animaux ennemis des arbres & des fruits qui ſont détruits, après cela qu'ont-ils à craindre?

M. J. Pluſieurs infirmitez qui leur ſurviennent, comme n'en étant pas moins exempts que les animaux.

B. Peut-on ſçavoir quelles ſont ces infirmitez?

M. J. Il y a la pourriture, le chancre, la mouſſe & la jauniſſe.

B. Je ne fais aucun doute qu'il n'y ait des remedes pour guérir ces maladies.

De la pourriture.

M. J. Voici ce qu'on a pû s'imaginer là-deſſus de plus aſſuré; & pour commencer par la pourriture qui ſe communique à de certaines eſpeces d'arbres plutôt qu'à d'autres, il eſt bon de ſçavoir que c'eſt une eſpece d'ulcere par rapport aux plantes, qui leur vient en des endroits, où faute qu'une playe qu'on aura faite ſur un arbre, n'aura pas été bien recouverte, il y a ſéjourné quelque humidité qui a cauſé ce deſordre; & pour réuſſir à guérir un tel mal, on ſe ſert d'une eſpece de ciſeau creux que les Menuiſiers appellent une *gouge*, avec lequel on tire facilement tout ce qu'il y a d'infecté dans un arbre juſqu'au bois vif; cela fait, on couvre la playe de bouze de vache, qui eſt une emplâtre merveilleuſe pour cela.

Du chancre.

B. Le chancre étant une maladie à laquelle les arbres ſont ſujets, n'a-t-on pas trouvé quelque remede pour les en guérir?

M. J. Oui; & comme c'eſt encore une eſpece d'ulcere qui les mineroit entierement, ſi on ne lui coupoit chemin, on s'eſt imaginé qu'en ôtant avec la ſerpette tout ce qu'on y voyoit atteint de ce mal, & juſqu'au vif, on pourroit guérir les arbres de cette maladie; comme en effet on y réuſſit, en y appliquant après une emplâtre de bouze de vache qu'on tient enveloppée avec du linge.

De la mouſſe.

La mouſſe eſt encore une maladie qui fatigue les arbres.

On empêche qu'elle ne croiſſe alentour de la tige des arbres, en les empaillant; mais quand cet excrément paroît ſur leur écorce, faute d'avoir ſçu prévenir cet inconvenient, il faut pour lors ne point négliger de l'ôter avec un couteau de bois, ou en frottant l'écorce

de l'arbre à laquelle elle eſt attachée ; avec une groſſe toile neuve, ou des vergettes faites exprès, ou un bouchon de paille ; obſerver toujours de faire cet ouvrage après une pluye, l'humidité étant néceſſaire pour que cette mouſſe ſe détache plus aiſément ; car par un tems ſec elle adhere beaucoup, & donne trop de peine à qui veut pour lors en nettoyer les arbres.

De la jauniſſe.

B. Pour la jauniſſe, on ſçait d'expérience que les arbres en ſont atteints ; mais quel remede y a-t-on trouvé ?

M. J. Il faut diſtinguer, ſi cette jauniſſe provient à l'arbre du trop d'humidité que contiendroit le fonds où il ſeroit planté, pour lors on prend du fumier de cheval peu conſommé, obſervant que ce fumier ne touche point aux racines ; mais ſi cette maladie lui eſt cauſée par un effet contraire qui eſt la ſéchereſſe, il faut, ſitôt que le mois de Novembre eſt venu, ne point manquer de déchauſſer les arbres malades, en découvrant doucement leurs racines, puis mettre deſſus des curures de mare bien

égoutées, des bouës ramaſſées & long-tems repoſées, ou bien d'autre bonne terre d'un même temperament, on a vû tels remedes produire un bon effet.

Il y en a qui ſe ſervent pour cela de cendres de feu ou de ſuye de cheminée, & leurs arbres ont repris leur verdure, au lieu qu'auparavant les feuilles en étoient toutes jaunes.

Cette jauniſſe qui fait languir les arbres, leur vient par l'humidité ou la ſéchereſſe; & elle leur arrive encore par de certains accidens dont leurs racines ſont attaquées.

B. Quels ſont ces accidens?

M. J. Il y ſurvient quelquefois une noirceur aux racines des arbres, qui eſt comme une eſpece de gangrene qui les mine & les fait languir; c'eſt pourquoi lorſqu'on s'en apperçoit, il ne faut point retarder, outre cette noirceur, de couper des racines affligées le plus de bois vif qu'il eſt poſſible, afin qu'elles en rejettent plutôt de nouvelles; & après qu'on a fait cette opération, on les recouvre auſſitôt avec du terreau qu'on mêle avec la terre naturelle.

B. Sont-ce-là toutes les cauſes qui font tomber les arbres en langueur?

M. J. Un tempérament des terres contraire à la nature de l'arbre ne contribuë auſſi pas peu à le faire languir, c'eſt ce qui fait que lorſqu'un homme verſé dans les arbres s'apperçoit que cette maladie prend ſa ſource de ce défaut, il doit ſe déterminer à l'arracher & en ſubſtituer un autre à ſa place qui ſoit d'une nature conforme au fonds où on le veut planter, c'eſt-à-dire, que ſi c'eſt un arbre greffé ſur coignaſſier, & qu'il ne ſe plaiſe pas dans un tel terroir, il faut en mettre un qui ſoit enté ſur franc : ainſi du reſte.

B. Mais un arbre ne peut-il pas languir à force d'avoir produit trop de fruits ?

M. J. Il arrive tous les jours que nous voyons des arbres devenir tout jaunes, pour avoir donné trop de fruits, & manquer de ſubſtance pour pouvoir ſuffire à tous ; ſitôt qu'une telle abondance ſe rend préjudiciable, il faut ne point retarder à en décharger cet arbre, & par ce moyen on guérit une infirmité, qui devient mortelle aux arbres quand on la néglige, en y appliquant auſſi les engrais qui lui conviennent, ce qui acheve de lui faire prendre de nouvelles forces, pourvu que tels arbres ne ſoient point tout-à-fait alterez au-dedans.

Souvent auſſi on voit des eſpaliers de pêchers ou de poiriers tomber en langueur, quoiqu'on n'ait rien négligé à leur donner les ſoins ordinaires, comme labours accoutumez, & la taille qui leur convient. Cependant on peut y remedier, & voici comment : les uns y mettent du fumier au pied, après y avoir fait un cerne pour l'y enterrer, & déchargent leurs arbres du trop de bois qu'ils jugent qu'ils peuvent avoir : d'autres plus efficacement font fouiller tout l'eſpalier à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre pieds de large, obſervant à meſure qu'on approche des arbres de fouiller doucement autour de la motte que forment leurs racines, de traiter cette motte à peu près comme celle d'un oranger qu'on rencaiſſe, & de faire enſorte de fouiller ſous œuvre autant qu'on le peut. Vous ne ſçauriez vous imaginer, mon fils, de quelle utilité eſt un travail de cette façon aux arbres languiſſans : cela les ravive, on ne peut davantage ; au lieu qu'avant ce remede ces arbres ne pouſſent que du chetif bois ſur lequel on ne peut aſſurer aucune taille ; je vous conſeille, mon fils, de ſuivre cette maxime toutes les fois que vous vous trouverez dans le cas ; on en

peut faire autant aux buissons qui sont en plattes-bandes, ou en quinconge.

B. On a bien raison de dire que ce n'est pas le tout d'avoir des arbres; mais qu'il faut encore prendre de grands soins après eux, & qu'il est nécessaire de bien des connoissances pour les élever.

M. J. Oui, lorsque je réflechis sur toutes les maladies auxquelles les arbres sont sujets, je ne m'étonne plus s'il y en a tant qui périssent, faute d'avoir des gouverneurs qui entendent leurs maladies, & qui sçachent les en guérir.

Il y a encore le tuf & la terre d'argile, qui sont fort à craindre pour les arbres; car du moment que leurs racines y sont parvenuës, il n'y a point de remede, il les faut arracher.

B. Ne sçauroit-on prévenir ce danger?

M. J. Oui, si on a la précaution en plantant les arbres dans des lieux où regnent ces deux especes de terre, de faire de grandes tranchées bien profondes, qu'on remplit d'autre terre que de celle qu'on a tirée de leur fond; supposé que celui où seroit ce tuf n'eût pas un pied & demi, ou deux pieds de bonne terre; car s'il les a, une fouille faite comme il faut, garantit tout le mal qui en peut arriver.

B. Que

B. Que faire encore aux arbres qui languiſſent, & qui ne pouſſent que de chetives productions?

M. J. Cette maladie vient encore aux arbres, pour être plantez dans une terre contraire à leur tempéramment, & pour lors on fouille au pied, pour voir ſi les racines ne ſont point gâtées par la pourriture; ſi cela eſt, il faut recourir à ce qu'on a dit là-deſſus.

Mais au-contraire ſi les racines ſont entieres, & qu'elles ne paroiſſent qu'alterées, il ne faudra attribuer la cauſe de cette maladie qu'au peu de ſubſtance de la terre qui ſera uſée, & qui par conſéquent ne pourra pas fournir à nourrir cet arbre; alors il faudra dans le trou qu'on aura fait autour de l'arbre, faire mettre de la terre neuve à la place de celle qu'on ôte, avec deux bonnes hotées de fumier de vache, ou de cheval, ſelon que le tempéramment de la terre le demandera; après cela on taillera cet arbre, comme il eſt dit ci-devant. Voilà tout ce qu'on peut faire aux arbres malades; je vais à preſent vous parler des differentes eſpeces de fruits, dont on peut garnir un jardin.

CHAPITRE XVI.

Des differentes ſortes de fruits.

MAISTRE JACQUES.

CE n'eſt pas le tout, mon fils, de ſçavoir remplir un Jardin fruitier & potager, de tout ce qui le regarde; il faut en ſçavoir faire un bon choix, principalement des fruits qui en font le plus bel ornement; & mon deſſein pour cela, eſt de vous faire une liſte generale de toutes les eſpeces de fruits qui méritent d'être cultivez : mais je veux avant que d'en venir-là, vous expliquer ce qui rend ces fruits differens les uns des autres.

La difference des fruits ſe fait d'abord remarquer par la figure; car l'un eſt rond, comme le meſſire-Jean; l'autre eſt plat, tel que l'oignonet; & l'autre a la figure piramidale, tel qu'on voit le verte-longue : l'un eſt prune, & l'autre ceriſe, &c.

On diſtingue les fruits par leur cou-

leur ; l'un eſt jaune, l'autre eſt gris, l'autre rouge, & l'autre marqueté differemment : voilà pour le dehors. A l'égard du dedans qui eſt la chair, elle a auſſi-bien que les fruits les couleurs diſſemblables, on en connoît la difference au toucher, l'un étant caſſant, & l'autre fondant : l'un eſt doux, muſqué, l'autre âcre ; & l'un doux ſeulement, ſans que rien en lui ſe porte à l'odorat ; & enfin l'autre eſt d'une odeur qui lui eſt naturelle, & d'une douceur plus ou moins grande, telles que ſont les pêches, & les abricots.

Ce n'eſt point encore aſſez que tout cela, les differentes manieres d'être des fruits les font auſſi differer les uns des autres, comme, par exemple, les poires, les prunes, les pommes ; & tous ces fruits ſuccedent à des fleurs qui ſont tombées, au lieu que les figues naiſſent ſans fleurir : Enfin la groſſeur, ou la petiteſſe des fruits contribuë auſſi à les faire diverſement connoître pour tels qu'ils ſont ; par exemple, un bon chrétien eſt gros naturellement, & un rouſſelet eſt petit : Enfin les fruits ſont connus differens par le bois qui les produit, qui differe auſſi l'un de l'autre par les feuil-

les qui les ombragent, & qui n'ont pas la même figure, & par leurs differens génies, & differentes manieres de croître.

B. Ces connoiſſances acquiſes des differences que la nature a miſes dans les fruits, j'attends qu'à preſent vous allez faire un détail general de tous les fruits qui ſe peuvent manger, & qu'on peut planter.

M. J. N'eſperez pas que j'aille ici vous étaler de grandes liſtes de fruits, croyant par-là rendre un recit curieux; non, car cela ne s'appelle qu'amuſer un Amateur de Jardin, & lui remplir l'eſprit de choſes qui lui apportent plus de préjudice que de profit. Ce n'eſt pas toujours de la grande abondance des eſpeces de fruits qu'un Jardin tire ſon merite; mais c'eſt d'une certaine quantité digne des ſoins des Jardiniers les plus curieux: car tel a la folie de planter indifferemment toutes ſortes de fruits bons ou mauvais, pour ſe flater d'en avoir de toutes ſortes, & paſſer par ce moyen pour un curieux, qui peut dire qu'il employe inutilement & ſa terre & ſon tems: & tant s'en faut qu'un pareil projet puiſſe être appellé curioſité, qu'au-contraire

on ne le peut traiter que de visions pures, & de fantaisie sans raison.

B. Mais par où commencerez-vous à donner la liste que vous promettez?

M. J. Par ceux qui meurissent le plutôt, & suivant en cela l'ordre que la nature leur a prescrit : ce seront les cerises qui tiendront le premier rang.

Liste des cerises.

Nous avons donc les cerises précoces qui se mangent au commencement du mois de Juin, les hâtives qui viennent après, les cerises à feuille de sauge qui les suivent, les cerises à courte queuë qui leur succedent, cette espece est celle qu'on appelle *cerises de Montmorency*, & les cerises tardives.

B. Sont-ce-là toutes les especes de cerises?

M. J. Sous le genre de cerises, on comprend les guignes, les bigareaux, les aigriottes, & les cœuvrets : voilà tout.

Des abricots.

B. Quels fruits mange-t-on après les cerises?

M. J. Ce ſont les abricots dont il y a trois ſortes ; ſçavoir l'abricot hâtif qui eſt meur au commencement de Juillet, l'abricot ordinaire qui eſt bon au quinze de ce mois, & l'abricot muſqué qui ſe ſert en même-tems.

Liſte des prunes par alphabet.

B. S'il n'y a guéres des fruits dont vous venez de parler, le nombre des prunes eſt bien grand en récompenſe ; s'il y en a de bonnes, il y en a auſſi beaucoup de mauvaiſes.

M. J. Il eſt vrai, & ſi l'on vouloit faire un détail de toutes leurs eſpeces, on trouveroit de quoi remplir ſuffiſamment un petit volume ; mais ne cherchant ici qu'à mettre ce qu'il y a de plus exquis & de meilleur, je aiſſerai celles qui ne méritent pas qu'on les cultive.

Prunes.

A

Abricotées, jaunes d'un côté, & rouges de l'autre ; groſſe prune eſtimée pour ſa bonté.

C

Prune de Catalogne.
Cœur de Bœuf.
Cœur de Pigeon.

D

Damas à la perle, ſa figure lui a donné ce nom, elle eſt un peu groſſe, & d'un fin relief.
Damas de Tours, a la chair jaune, & eſt luiſant.
Damas blanc.
Damas noir, prune aſſez connuë.
Damas d'Italie, preſque ronde & d'un violet brun.
Damas violet, prune fort eſtimée, elle eſt longuette.
Damas gris & noir.
Damas d'Eſpagne de deux ſortes, l'un rond, & l'autre long.
Damas rouge, très-bonne prune, qui quitte le noyau, & d'une figure ronde.
Prune damaſquinée.
Le damas muſqué, cette prune eſt petite, platte, & fort eſtimée.

La Dauphine, c'eſt une prune médiocre, qui eſt verdâtre & ronde, & dont l'eau eſt fort ſucrée.
Diaprée, Roche-Corbon.
La diaprée, c'eſt une prune longue.
Le drap d'or, petite prune fouettée de marques rouges ſur une peau jaune.
Les dattes rouges & blanches.
Les dattiles, de deux ſortes.

I

Prune d'Iſle-vert.
L'Imperatrice.
L'Imperiale violette, c'eſt la plus eſtimée des prunes de cette eſpece.

M

La prune de Maugeron, c'eſt une prune violette, groſſe & ronde.
La Mignonne.
La Mirabelle, bonne prune; il y en a de deux ſortes, la groſſe & la petite.
La prune de Monſieur, elle n'eſt pas d'un goût bien relevé, ſurtout aux environs de Paris, elle eſt groſſe, ronde & violette.
Prune Montmirel.

Le Moyeu de Bourgogne, bonne prune seulement pour confire.

N

La prune Norbette.

O

L'œil de bœuf.

P

Le Perdrigon blanc, cette prune est de bon goût.
Le Perdrigon hâtif.
Le Perdrigon Normand.
Le Perdrigon violet, elle est plus longue que ronde, & d'un relief très-fin.
La prune de Pologne toute blanche.

R

La Reine-Claude, est blanche & ronde.
La prune de Rhodes.
La Royale, elle est grosse & ronde, d'un rouge clair, & d'un bon goût.

S

Prune de Sainte-Catherine, elle eſt blanche & de couleur d'ambre quand elle meurit.
Prune de Saint-Julien.
Prune de Suiſſe.

T

La prune de Taureau.

V

La Virginale.

B. Voilà bien des ſortes de prunes, & de quoi contenter un curieux.

M. J. Il y en a encore bien d'autres, mais comme elles ne méritent pas la plûpart qu'on les cultive dans les Jardins, je ne vous en dis rien. Paſſons aux pêches qui ſont des fruits fort eſtimez, tant par leur beauté, que par leur bonté.

Liſte des pêches par alphabet.

B. Quelles ſont toutes les pêches qu'on

peut cultiver, & qu'en ont penſé les plus habiles Jardiniers?

M. J. Sous le nom de pêches ils en ont diſtingué de trois ſortes; ſçavoir les pêches qui ſont celles qui quittent le noyau; les pavis qui ne le quittent point; & les brugnons qui ſont une eſpece de pêche toute liſſe, & qui ne quittent pas auſſi le noyau : les principales qui ſoient juſques aujourd'hui venuës à notre connoiſſance, ſont celles que voici.

Pêches.

A

Alberge jaune.
Avant-pêche blanche, c'eſt la premiere qui ſe mange, elle a l'eau ſucrée.
Alberge rouge, bonne à la mi-Août.
Admirable, bonne à la mi-Septembre.
Avant-pêche de Troyes, eſt un peu plus groſſe que l'avant-pêche blanche.

B

Belle de Vitry, groſſe pêche bonne au mois de Septembre.
Pêche belle-garde, meure à la mi-Sep-

tembre; elle eſt groſſe, & prend peu de rouge, elle eſt plus ronde que longue.
Pêche blanche, autrement dite petite avant-pêche, bonne à manger au commencement du mois de Juillet.
La blanche d'Andilly, bonne en Octobre quand elle eſt expoſée au Midy.
La bourdin, bonne à ſervir à la fin du mois d'Août, elle eſt d'une bonne groſſeur & a le goût vineux.
Le Brugnon violet, à la mi-Septembre.
L'abricotée ou l'admirable jaune, bonne à la fin de Septembre.

C

La Chanceliere, elle eſt belle, plus longue que ronde, & d'un fin relief.
La chevreuſe, elle eſt plus longue que ronde, aſſez groſſe, & d'une eau très-ſucrée, elle ſe mange en même-tems que la Magdeleine.

D

La double de Troyes, elle eſt de moyenne groſſeur, elle eſt d'un goût relevé.
La druſette.

I

La pêche d'Italie, bonne à la mi-Août.
La pêche jaune tardive.

M

La Magdeleine rouge, groſſe pêche d'un beau coloris, bonne à la fin de Septembre.

Magdeleine blanche, bonne à la mi-Août.

La mignonne, meure en même-tems; elle eſt groſſe, plus longue que ronde, & d'une eau fort ſucrée.

N

La nivette, bonne à la mi-Septembre, & au mois d'Octobre; elle eſt plus longue que ronde, elle a l'eau ſucrée.

P

Le pavis admirable, bon à manger au commencement d'Août.

Le pavis Magdeleine, ſe ſert à la mi-Août.

Le pavis Royal, bon en Septembre.

Le pavis rouge.

Pavis rouge de Pomponne, bonne au mois d'Octobre.

La pêche de Pau, bonne au mois d'Octobre.

Le pavis Rambouillet.
La païſanne, elle eſt d'une moyenne groſſeur, ronde, & rouge en dedans, & d'un très-bon goût.
La Perſique, meure à la mi-Septembre, très-groſſe pêche plus longue que ronde.
La pêche pourprée, ſe ſert ordinairement vers la mi-Septembre.

R

La roſſanne, bonne au commencement de Septembre.
La pêche Royale, bonne au mois d'Octobre, elle eſt d'une moyenne groſſeur, d'un rouge luiſant, plus ronde que longue, & d'un très-bon goût.

T

La pêche tardive, bonne à manger au mois d'Octobre.
La pêche de Troyes, bonne à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

V

La pêche violette hâtive, bonne à la mi-Septembre; il y en a de deux eſpeces, la groſſe & la petite.

La violette tardive, bonne au mois d'Octobre.

On a découvert depuis peu une espece de pêchers nains, qu'on greffe sur prunier, & qu'on plante en caisse ou dans des pots; & cette découverte est si nouvelle qu'on ne sçauroit encore dire comme le fruit y réussit. Monsieur Doré, Jardinier du Roi à Orleans, a commencé d'en élever : on ne doute point que ces sortes de pêchers ne fassent plaisir, d'autant qu'ils pourront non-seulement tenir place parmi les orangers, & autres arbrisseaux, mais encore qu'il sera facile de les garantir des gelées auxquelles les autres pêchers sont sujets. Voici presentement les especes de poires les plus estimées.

Liste des poires par alphabet.

A

L'admiré musqué, bonne à la mi-Août.

La poire d'ambre, autrement dite pucelle de Xaintonge, bonne à la mi-Juillet.

L'ambrette, bonne à manger au mois de Novembre.

L'Angelique de Bordeaux, autrement dite Saint Martial, bonne au mois de Mars; cette poire eſt rare à preſent.

Angleterre, poire aſſez connuë, bonne en Août.

B

Le beau preſent, meur à la fin de Juillet.

Le belliſſime ou vermillon rouge, d'une eau fort ſucrée, & bonne en Septembre.

Le belliſſime, ou ſuprême, elle reſſemble à une groſſe figue, ſa couleur eſt d'un jaune foüetté de rouge; il faut la cueillir un peu verte, parce qu'elle eſt ſujette à cotonner.

La bergamotte commune, ou d'Automne, bonne aux mois de Septembre & d'Octobre.

La bergamotte Bugy, bonne en Février.

La bergamotte Craſane, bonne en Novembre.

La bergamotte de Pâques, ou bergamotte d'Hyver, très-bon fruit, & qui ſe mange tard.

La bergamotte Suiſſe, eſt la premiere bergamotte

bergamotte qui se sert, bonne au mois d'Octobre.

Le beurré gris, bonne poire en Septembre & Octobre.

Le bezy-d'hery, bonne poire à cuire seulement au mois d'Octobre.

Le bezy de la motte, meure dans ce même mois.

Le bezy Quesloy, autrement dite roussette d'Anjou, bonne au mois de Novembre.

Le bezy de Chaumontel, grosse & longue, poire bonne en Novembre.

Blanquet gros, bonne à manger au mois de Juillet.

Le petit blanquet, bonne dans le même tems.

Le bon chrétien d'Eté, autrement dite gracioli, bonne à manger au mois d'Août & en Septembre.

Le bon chrétien d'Hyver, bonne jusqu'en May.

Le bourdon musqué, bonne au mois de Juillet.

La bonne de Soulers, c'est une bergamotte platte, qui se mange fort tard, & va jusqu'en Février & en Mars.

Le bon chrétien musqué, bonne en Septembre.

Le beuré rouge, ou d'Anjou, groſſe poire agréable à la vûe, très-beurée, elle ſe mange au mois de Septembre.

C

Le citron des Carmes, bonne au mois de Septembre.

La caſſolette, autrement dite le chefrion, bonne au mois d'Août.

Le certeau, poire bonne à cuire.

Le colmar ſe ſert en Novembre.

La crapaudine, autrement dite ambrette d'Eté, bonne à manger au mois d'Août.

La cuiſſe Madame, bonne en Juillet.

D

La Dauphine, ou franchipane, bonne au mois d'Octobre.

Le doyenné, meur au mois de Septembre & d'Octobre.

E

L'échaſſerie, bonne au mois de Novembre.

La poire d'épargne, meure au mois de Juillet.

L'épine d'Hyver, bonne en Novembre.

F

La fleur de guigne, autrement petit rouſſelet prime, bonne en Août.
La fondante de Breſt, bonne au mois de Septembre.
Le franc réal, poire bonne à cuire.

I

La jargonelle, bonne à manger au mois d'Août.
La poire de jalouſie, bonne en Novembre.
L'inconnuë-chêneau, bonne au commencement de Septembre.

L

La Lanſac, voyez Dauphine.
La Louiſe-bonne, bonne à manger au mois de Novembre.

M

La Magdeleine, bonne à la mi-Juillet.

La Marquiſe, bonne aux mois d'Octobre & Novembre.

Le Martin-ſec, bon fruit à manger depuis le commencement de Décembre juſqu'au mois de Mars.

Le Meſſire-Jean doré, bonne à la mi-Octobre.

Le Meſſire-Jean gris.

Le Milan de la beuvriere, autrement dite bergamotte d'Eté, bonne à la mi-Août.

La poire de Milan rond, eſpece de bergamotte qui ſe mange au mois de Janvier.

La merveille d'Hyver, c'eſt une poire fondante & beurée, qui ſe mange au mois de Novembre.

Le muſcat Fleury, bon fruit à manger au mois d'Octobre.

Le petit muſcat, bonne à manger au commencement de Juillet.

Le muſcat Robert, autrement dite poire à la Reine, ou poire d'ambre, bonne à la mi-Juillet.

O

La poire d'oignon muſqué, bonne à manger au mois de Novembre.

L'orange rouge, bonne au mois de Septembre.

L'orange d'Hyver, meure au mois de Mars.

L'orange musquée.

P

La pastorale, bonne en Novembre.

Le petit oing, bonne en Novembre & Décembre.

R

Le rateau, grosse poire, bonne à cuire.

La Robine ou Royale d'Eté, bonne en Septembre.

La Royale d'Hyver, bonne à manger aux mois de Janvier, Février & Mars.

Le petit roussélet, fruit meur à la fin d'Août.

Rousseline, bonne à manger en Octobre.

Le roussélet de Rheims.

S

La poire sans peau, meure à la fin de Juillet.

Le Saint-Germain, autrement dite inconnuë-la-fare, bonne au mois de Novembre.

Le ſalviati, poire de moyenne groſſeur, ronde, belle & jaune.
La poire ſatin, bonne à manger au mois de Novembre.
Le ſucré verd, bonne à la fin d'Octobre.

V

La Verte longue, bonne au mois d'Octobre.
La Verte longue panachée, ou verte longue Suiſſe, bonne au mois d'Octobre ; c'eſt une poire fondante, & auſſi bonne que la verte longue ordinaire.
La poire de Vilaine d'Anjou, bonne auſſi au mois d'Octobre.
La Virgouleuſe, bonne en Novembre, Décembre & Janvier.

B. Quelles ſont les pommes qui méritent qu'on les cultive, & qui par conſéquent demandent avec juſtice qu'on leur donne place dans la liſte que vous en allez faire.

M. J. Comme il y a des eſpeces de pommes plus néceſſaires les unes que les autres, & qu'il y a un choix à faire, je ne parlerai ici que de celles qui ſont les plus eſtimées.

Liſte des pommes par alphabet.

A

La pomme d'apy, bonne en la cueillant, & va juſqu'en Avril.

B

La Bardin, petite pomme griſe, & d'un rouge brun, bonne à manger en Décembre.

C

La Calville d'Eté, blanche & rouge, bonne en Août & Septembre.
La Calville d'Automne, bonne en Octobre, & va juſqu'en Février, elle eſt rouge en dedans.
Le Châteigner, bonne en Novembre & Décembre.
Le Courpendu gris, bonne en Décembre & va juſqu'en Mars.
La Couſſinotte, depuis la fin d'Octobre juſqu'en Février.
Le Courpendu Reinette.

D

La pomme de drap d'or, c'eſt une groſſe pomme, ſemblable à un drap d'or, elle ſe mange vers Noel.

F

Le Fenouillet, bonne en Décembre, & va juſqu'en Mars.
Pomme de Franc-catu.

G

La pomme de Glace, bonne en Novembre & Décembre.

H

La pomme de Haute-bonté.

I

La pomme de Jeruſalem, autrement Pigeonnet.

L

La pomme Lazarille.

La

O

La pomme d'or, elle eſt d'une groſſeur médiocre, elle vient d'Angleterre, & a un goût très-relevé.

P

La paſſe-pomme.
Pomme de petit-bon.

R

Le Rambour-franc, très-bonne cuite, & ſurtout en compote.
Reinette blanche, bonne à manger pendant un long-tems.
La Reinette griſe, bonne à manger pendant toute l'année.
Reinette rouge, belle pomme & très-bonne.
Reinette d'Angleterre.
Reinette de Bretagne.

B. Je ne doute pas, après un détail de tous les fruits que vous venez de faire, qu'un Curieux n'ait lieu de ſe ſatisfaire pleinement là-deſſus.

M. J. Si vous ſuivez la maniere que

je vous ai enſeignée de planter, tailler, & gouverner les arbres de toutes eſpeces de fruits, tant nains qu'à haute tige, & que vous n'oubliez rien de ce que je vous ai dit de faire pour contribuer à la beauté & à la bonté des fruits, j'eſpere que vous ſerez content des peines que je me ſuis données à vous inſtruire.

CHAPITRE XVII.

Deſcription d'une bonne Fruiterie.

BERTRAN.

IL ſeroit à propos, après avoir parlé de la maniere de conſerver les fruits dans la fruiterie, que vous me diſiez quelque choſe qui regardât ſa conſtruction.

MAISTRE JACQUES.

Volontiers, mon fils.

L'endroit qu'on appelle fruiterie, comme étant un lieu deſtiné pour y conſerver les fruits, nous porte à pluſieurs

considerations. Pour commencer par sa situation, il faut que cette fruiterie soit toujours, s'il est possible, exposée au Midy, de sorte que les rayons du soleil la frapent depuis neuf ou dix heures du matin, jusqu'à ce qu'il soit prêt de se coucher.

L'exposition du Levant que le soleil regarde depuis son lever jusqu'à deux ou trois heures après midy, est encore bonne: on peut se servir de celle du Couchant faute d'autre, pour celle du Nord, elle est entierement à rejetter.

B. L'exposition étant choisie, que faut-il faire après cela?

M. J. On commencera par fonder ce bâtiment, d'en prendre les dimensions & d'en creuser les fondemens: on laissera cela à l'égard de la profondeur à la discrétion du Maçon qui l'entreprend, s ne faut pas que cette fruiterie ait plu de huit pieds de haut, & faire ensorte que le sol ne soit pas plus bas que le rez-de-chaussée, d'autant qu'il serviroit d'égoût aux eaux de dehors, & attireroit par ce moyen une humidité, qui ne pourroit être que très-préjudiciable aux fruits.

A l'égard des murs, on les fait, si on

veut, de moilon & de mortier à chaux & ſable, ou bien de plâtre, ſi ces matériaux ſont communs.

Où le plâtre n'eſt pas commun, on fait une muraille de bauge, c'eſt-à-dire, de terre détrempée & mêlée de foin & de chaume, pour lui donner plus de conſiſtance, ou bien une double cloiſon de bois, dont on remplit l'entre-deux de terre ou de ſable.

Le mur doit avoir deux pieds & davantage d'épaiſſeur; pour les croiſées, il ne faut pas qu'elles ſoient grandes; & quand il n'y auroit que quelques ouvertures pour donner jour à cette fruiterie, cela ſuffiroit, pourvû qu'elles euſſent de largeur ſeulement, ſur tous ſens, deux pieds & demi, ou trois pieds; on donnera ſix pieds de haut à la porte & de largeur à proportion.

Il faut que les fenêtres & la porte de menuiſerie ſoient fermées bien juſte, crainte que les vents froids n'y entrent en Hyver; ce qui ſeroit capable de tout perdre, quelque précaution qu'on auroit priſe.

Si on ne juge pas ſelon que les froidures ſont plus ou moins rudes, que la porte ordinaire, & les fenêtres ne ſoient pas

capables de défendre l'entrée du froid dans la fruiterie, on mettra des chassis à celles-ci, de papier seulement, bien colé, & on remplira la porte du dehors de fumier de cheval, recemment sorti de l'écurie; cela suppose qu'il doit y avoir une autre porte de communication au bâtiment contre lequel cette fruiterie sera adossée.

Il est bon de commencer dès l'Eté à bâtir cette fruiterie, pour avoir le tems de se sécher, autrement le froid y pénétre aisément.

B. Après avoir parlé des fondemens, des murs & des ouvertures de cette fruiterie, comment croyez-vous qu'en doive être le plancher d'en haut?

M. J. Il faut après qu'il est fait de charpente, le couvrir de foin, ou de paille; pour celui d'en bas, il est mieux qu'il soit de bois qu'autrement.

Quant à la longueur de la fruiterie, cinq à six toises suffisent pour y mettre bien des fruits; il y en a qui font voûter leur fruiterie, & la font enfoncer d'un pied & demi, ou deux pieds en terre; mais étant ainsi sujette, comme nous l'avons dit, aux humiditez, on ne conseille pas de se servir de cet expédient.

B. On se persuade bien que le dedans d'une fruiterie doit être orné de quelque chose pour y mettre les fruits.

M. J. On la garnit pour l'ordinaire de tablettes faites de planches de chêne, le sapin n'y est point propre à cause de son odeur qui est forte, & que les fruits contracteroient en meurissant, ainsi que les autres bois qui sentent fort; ces tablettes sont séparées par de petites cloisons, ou bien les planches regnent tout de leur long sans que rien les sépare en logettes; & crainte que les fruits ne tombent, lorsqu'ils sont posez sur les tablettes, on y met un rebord d'un bois mince, comme une latte, qui les retient.

Outre les tablettes, on met encore une longue table au milieu de la fruiterie, soit pour y poser les fruits d'Eté, qui n'y veulent pas rester long-tems, soit pour s'en servir à d'autres usages qui conviennent à un tel endroit. Il faut que cette table soit bordée comme les tablettes.

Au défaut d'une fruiterie bâtie exprès, on convertit à cet usage des lieux qui ont servi de salle, d'écurie, de cellier, & quelquefois de cave, mais ce dernier endroit est très-mauvais; parce que les lieux

bas & profonds ne peuvent être que fort humides, & ne sont jamais échauffez des rayons du soleil.

Pour les autres, avec quelques préparatifs qu'on y apporte, peuvent passer, & suffire, soignant surtout de tenir les fenêtres & les portes bien calfeutrées pendant les gelées.

Les rats & les souris qui sont très-friands de fruits, en font un terrible dégât quand ils s'y mettent, & qu'ils en ont une fois tâté; mais il y a plusieurs moyens de les détruire, soit avec de la pâte préparée pour cet effet, soit avec des souriſſieres, ou enfin par le secours des chats, pour qui l'on peut laisser une ouverture au bas de la porte; ensorte néanmoins qu'en dedans il y ait un morceau de feutre ou de chapeau qui joigne bien, & qui n'étant attaché que par le haut, ne laisse pas de donner aux chats la liberté d'entrer quand ils se presentent.

Si dans ces derniers endroits destinez pour faire une fruiterie, il y avoit une cheminée, il ne faudroit pas manquer de la bien boucher avec un fagot de paille, ou quelques bottes de foin; car le froid qui en descendroit ne pour-

roit que causer un grand préjudice aux fruits.

Il n'est pas impossible qu'après toutes ces peines les fruits soient encore exposez aux atteintes du froid ; il peut se faire sentir si violemment, & se glisser d'une maniere si imperceptible, que le dedans de la fruiterie s'en ressente ; & pour connoître quand il pénétre, on met auprès des fenêtres de petits linges mouillez, ou de l'eau dans quelque petit vaisseau ; & si cette eau & ce linge viennent à se glacer, il est bon, comme on fait à l'égard des orangers, mais non pas en si grande quantité, d'y rétablir la chaleur par l'usage du feu de charbon moderé & mis dans quelques terrines ; il ne faudra que cela pour chasser d'une fruiterie, & en détruire l'humidité qui est la chose qui y perd tout lorsqu'elle y regne.

B. N'avez-vous plus rien à me faire observer sur la fruiterie, & n'est-elle propre que pour mettre des fruits ?

M. J. Il ne nous reste plus rien à parler là-dessus, sinon d'avertir de ne point être paresseux de visiter souvent les fruits : cette fruiterie peut encore servir pour conserver quelques choux pommez pour

être replantez après l'Hyver en vûe d'en avoir de la graine, ou bien quelques choux-fleurs, des oignons, des échalottes, & autres choſes qu'on tire du Jardin, & qu'on veut conſerver contre les atteintes du froid, tels que peuvent être les raiſins de pluſieurs ſortes, & des plus rares.

B. Mais, mon pere, vous ne m'avez encore rien dit des raiſins, qu'il convient mettre dans un Potager; car enfin il eſt néceſſaire qu'il y en ait pour qu'il ſoit parfait.

M. J. C'étoit bien mon deſſein de vous en parler avant que de finir cet entretien: voici ce qu'on en peut dire.

CHAPITRE XVIII.

Des raiſins propres à mettre dans un Potager, & comment les y gouverner.

BERTRAN.

COmmencez, s'il vous plaît, par faire un détail des raiſins qu'on doit y mettre ordinairement, & comment on les y éleve.

MAISTRE JACQUES.

Les raiſins les plus ordinaires qu'on plante dans les Jardins, ſont le chaſſelat, les muſcats de pluſieurs ſortes, la ſciouta, le raiſin de Corinthe, le raiſin précoce, & les Bourdelais.

Ces plants s'élevent de croſſettes qui ſont des ſarmens de l'année, coupez néanmoins ſur du bois de la précedente, qu'on laiſſe environ la longueur d'un pouce, ou d'un demi pouce ſeulement, ou bien de marcottes, ou plants enracinez appellez en des endroits *chevelées*.

Quand il eſt queſtion de planter ces eſpeces differentes de vignes, on fait des trous d'environ un pied & demi de profondeur, ſi c'eſt le long d'une haye d'appui, de quelque mur, ou contre-eſpalier, il les faut mettre à deux pieds de diſtance l'un de l'autre, afin que le treillage ſoit plutôt rempli.

Lorſque ces marcottes ou croſſettes ſont plantées, on leur laiſſe à chacune trois yeux hors de terre : il faut obſerver en les plantant, de les coucher dans les trous, & de ne pas les y planter droites. Au lieu des trous il y en a qui font

des rigoles; il n'importe, l'une & l'autre maniere ſont bonnes.

Il y en a, après que ces plants ont été ainſi mis en terre, qui répandent du fumier deſſus, cela ne peut operer qu'un bon effet; mais auſſi on peut alors s'en paſſer, ſi l'on veut, attendant à leur donner ce ſecours à la deuxiéme ou troiſiéme année de leur pouſſe, où ils en ont plus beſoin.

A l'égard du fumier, on ſçait ce que nous en avons dit, quand nous avons parlé des arbres: il faut avoir les mêmes conſiderations pour les terres où l'on plante les vignes; c'eſt-à-dire, leur donner les engrais conformes à leur tempérament: ces plants après cela donnent leurs productions, plus ou moins fortes, ſelon qu'ils ſont diſpoſez, & quelquefois auſſi ils manquent.

B. Mais ſuppoſé que ces vignes viennent à reprendre & qu'elles pouſſent, n'eſt-il pas certain qu'on doit prendre des ſoins après elles pour les aider à le faire?

M. J. Il faut quatre ou cinq fois l'année, & après une petite pluye, leur donner un labour fort leger, il n'y a rien qui contribuë plus à la végétation de ces plantes, que ces petits labours, le pre-

mier se doit donner au mois de Mars ; le second vers la mi-May, le troisiéme au commencement de Juillet, le quatriéme vers la mi-Août, & le cinquiéme dans le mois d'Octobre, pour tenir toujours la terre bien ameublie : quelques ratissages outre cela ne leur peuvent être que salutaires, principalement lorsqu'on voit que les méchantes herbes y croissent.

B. Les plants differens de vigne n'ont-ils pas leurs expositions favorites, ainsi que les diverses especes d'arbres ?

M. J. Il n'en faut pas douter, les chasselats, les muscats, & les raisins de Corinthe, veulent l'exposition du Midy ; le raisin précoce ne la demande pas moins, & il est même encore à remarquer que si on peut lui ménager quelque encognure de mur qui le mette à couvert du Nord & de la bise, son fruit n'en viendra que plutôt : Pour la sciouta, le Midy lui est aussi très-favorable, & on en a vû réussir au Levant ; il n'y a que le bourdelais qu'on plante au Nord.

B. Y a-t-il quelqu'ordre essentiel à garder quand on plante ces raisins ?

M. J. On a déja dit qu'on les mettoit le long des hayes d'appui, on en fait

auſſi des eſpaliers tout entiers, ſi on veut, ou bien on les entremêle avec des pêchers nains à l'expoſition du Midy, faiſant ſervir ces vignes de demi-tiges, ou avec des poiriers, ou des pruniers au Nord, obſervant la même choſe pour la hauteur des arbres ; ou bien, ſi on veut, on mettra les arbres à demi-tiges, & les plants des raiſins deſſous pour garnir le bas de l'eſpalier.

B. La vigne n'a-t-elle pas ſa culture particuliere comme les arbres ?

M. J. Sans doute, puiſqu'outre les labours dont on a parlé, elle eſt encore ſujette à la taille, à l'ébourgeonnement, au pincement, & autres petits ſoins encore : Voici comment ſe fait la taille de la vigne.

Taille de la Vigne.

Il n'y a rien de plus aiſé que cette opération, ni rien qui contribuë davantage à lui faire jetter de belles productions, & produire de beaux & bons fruits.

Le tems de tailler la vigne dans les Jardins, ſe prend pour l'ordinaire au mois de Mars, rien n'oblige de le faire plutôt,

comme dans les grands plants de vigne, où il y en a qui le font de bien meilleure heure.

Pour réuſſir à tailler la vigne, on ôte d'abord tout le bois mort, s'il s'y en trouve, & tout le bois ſuperflu capable ſeulement d'épuiſer inutilement la ſéve.

Il faut toujours choiſir pour la taille de la vigne, les branches les mieux nourries, & les tailler au quatriéme œil, pour les raiſins dont on garnit les Jardins, car dans les vignobles on leur donne une taille bien plus longue, & ſelon l'eſpece du raiſin; pour le courſon, ou *recours* qu'on nomme ailleurs, on le coupe à deux yeux.

A la difference des branches d'arbres qu'on taille preſqu'à côté de la naiſſance du dernier œil qu'on laiſſe en haut, on doit à la vigne laiſſer un bon doigt de bois au-deſſus du bourgeon de la branche qu'on taille.

Cette coupe ſe fait en talus, ou pied de biche, de l'autre côté du bourgeon; afin que lorſque la ſéve vient à agir, elle ne le noye point en pleurant.

Nous avons dit qu'on ébourgeonnoit la vigne, & cet ébourgeonnement n'eſt autre choſe qu'un abattis qu'on fait avec

la main des branches nouvellement crûes sur le sep, & qu'on y voit mal placées ; c'est à la prudence du Jardinier à décider de cette opération qui se fait pour l'ordinaire en May, ou Juin ; quand on n'y manque point, le fruit en devient toujours plus beau, & meurit bien mieux.

Il ne reste plus après cela qu'à bien conduire les branches qui sont nouvellement crûes ; & pour faire qu'elles frapent agréablement la vûe, on les attache avec un peu d'art au treillage, contre lequel les seps sont plantez ; ces vignes forment alors une palissade de verdure qui fait plaisir à voir dans un Potager.

Il y a des curieux en fait de raisins les plus estimez, qui lorsqu'ils commencent à meurir les entourent de gaze, crainte que les mouches ne les endommagent ; d'autres les mettent dans des sacs de papier. Voilà tout ce qu'on peut dire sur la maniere de traiter ces especes de raisins qui entrent dans les Jardins : allez à present, mon fils, rappeller dans votre idée tous les préceptes que je viens de vous donner, tant sur la maniere de conduire les arbres, que sur les fruits qu'ils

produiſent : ce n'eſt qu'en y faiſant toute l'attention poſſible, que vous vous les graverez dans l'eſprit, & ce n'eſt que par-là auſſi que vous deviendrez un habile Jardinier. J'ai quelque choſe de curieux à vous dire pour le premier entretien que nous aurons enſemble.

CHAPITRE XIX.

De certaines connoiſſances néceſſaires aux Inſpecteurs & Directeurs des Jardins fruitiers & potagers des Maiſons Royales, & de ce qu'ils doivent obſerver pour bien s'acquitter de leur emploi.

MAISTRE JACQUES.

VEnez, mon fils, venez; que je vous tienne la promeſſe que je vous ai faite, je ne deſeſpere peut-être pas qu'un jour vous ne parveniez à entrer dans les Jardins du Roi en qualité d'Inſpecteur; le grand nombre d'amis que je me ſuis fait à la Cour, & que je ménage autant qu'il

qu'il m'eſt poſſible, pourront ſeconder mes deſſeins; c'eſt pourquoi je veux vous donner ici les connoiſſances qui ſont néceſſaires à un homme qui entre dans ces emplois.

BERTRAN.

Tout plein que je ſuis des inſtructions amples & faciles, que vous avez miſes au jour ſur le Jardin fruitier & potager, & ſatisfait de l'ordre que vous avez tenu en les débitant, vous me ferez plaiſir de me dire votre ſentiment ſur ce que vous croyez être eſſentiel aux Inſpecteurs & Directeurs des Jardins de cette eſpece, & qui dépendent des Maiſons Royales, ou d'autres Seigneurs de diſtinction.

M. J. Ce que je pourrai dire là-deſſus (à parler franchement) ſemblera à bien des gens, vouloir de ma part un peu trancher du Maître, ſur une matiere qu'on doit ſuppoſer être approfondie par ceux, aux ſoins & à l'induſtrie deſquels ſont commis ces ſortes de Jardins; car n'eſt-ce pas leur donner lieu de s'élever contre moi, & de me trouver bien hardi de vouloir preſcrire des loix à des per-

ſonnes qu'on préſuppoſe, encore un coup, ne devoir rien ignorer dans l'art du jardinage, ni dans la conduite qu'il y faut tenir?

B. Point du tout, mon pere; car ou ils ſont habiles, ou ils ne le ſont pas: s'ils ſont habiles, & qu'ils ſçachent leur métier, ils approuveront ce que vous direz; d'autant que tels préceptes ne les regarderont pas: & au-contraire, s'il eſt quelque lumiere en cela qui ne ſoit point encore venuë à la connoiſſance de quelques-uns, vous leur ferez plaiſir de la leur procurer.

M. J. Oui, mais vous perſuadez-vous que tant de gens qui ſont élevez par la faveur à ces ſortes d'emplois, ſe payent des raiſons que vous alleguez? Et pouvez-vous douter, qu'étant choiſis pour conduire tels Jardins, ils ne s'imaginent pas poſſeder cette ſcience au ſuprême degré?

B. Ce que vous dites-là n'eſt pas extraordinaire; mais auſſi telle bonne opinion d'eux-mêmes ne les rend pas plus ſçavans en cela; ce grand entêtement qu'ils ont, ne les empêche pas ſouvent de tomber dans des fautes, que ceux qui ſçavent ce que c'eſt que de bien con-

duire un Jardin, ont peine à leur pardonner.

M. J. Eh, mon Dieu! n'eſt-ce pas aſſez qu'ils appartiennent aux Grands, pour avoir cette connoiſſance infuſe?

B. Je vois bien, mon pere, dans quel eſprit vous parlez; mais ironie à part, j'en ſçais qui dans les emplois qu'ils occupent, ont plus de bonheur que de ſcience; c'eſt pourquoi j'eſtime que ce ſera un bien en cela que vous procurerez à ceux qui auront envie d'en profiter: expliquez-vous là-deſſus librement.

M. J. Je ſçai bien qu'un Inſpecteur, ou un Directeur de ces Jardins de conſéquence, ne ſçauroit s'acquitter de ſon emploi, s'il n'en ſçait à fond toutes les particularitez qui le regardent.

Il eſt bon d'abord qu'un homme qui conduit un Jardin fruitier & potager de cette ſorte, ait un peu de génie, afin qu'entrant en quelque façon en connoiſſance des opérations de la nature, il n'ordonne rien qu'il ne juge y être conforme; car agir d'autre maniere, c'eſt opérer à contre-tems.

B. Mais cette connoiſſance (ſemble-t-il) s'étend un peu bien loin?

M. J. Il eſt vrai que ſi on vouloit l'ap-

profondir, & que ce fût une choſe néceſſaire, & ſans laquelle on ne pût être bon Jardinier ; on ne doute pas qu'il ne fût encore aujourd'hui plus rare d'en voir de tels, qu'on en voit ; mais non, ce n'eſt pas qu'une perſonne qui poſſederoit pleinement cette connoiſſance, avec la pratique qu'il auroit en cet art, ne pût devenir plus expert qu'un autre, qui n'auroit en cela que les lumieres que la nature lui auroit ſeulement inſpirées ; cependant avec une application fort grande, on peut réflechir ſur la maniere d'agir au dehors des plantes, & là-deſſus ſe regler (autant que le génie dont on eſt rempli le peut permettre) pour faire telle, ou telle choſe, ce qui ſuffit pour de ſimples Jardiniers.

B. Avec cette application particuliere que vous dites qu'il faut qu'un Inſpecteur ou un Directeur de ces Jardins ait pour commander à propos, qu'eſtimez-vous encore néceſſaire ?

M. J. Il eſt bon de s'acquerir ce talent, mais il faut en ſçavoir uſer.

Tel tient du Ciel en partage une ſcience, qu'il peut mettre en pratique lui-même, ſans qu'on y trouve à dire, qui ayant droit de la faire pratiquer par

d'autres, & ſon emploi même l'y obligeant, a des meſures à prendre toutes differentes de celles dont il pourroit uſer, s'il n'avoit en pareil cas que lui ſeul à ménager : car pour l'ordinaire le pouvoir de ces Maîtres ne s'étend que ſur des gens inſtruits par la ſeule nature dans l'art qu'ils exercent, c'eſt pourquoi il faut prendre garde comment on doit leur commander.

B. Mais la ſcience parfaite du jardinage n'eſt-elle requiſe dans un Inſpecteur & un Directeur, que pour veiller à ce que ceux qui doivent leur obéir, ne tombent point en travaillant dans ces défauts, que cette ſcience condamne?

M. J. Oh! que vous n'y êtes pas, mon fils : car il faut vous figurer, que les Grands ne prennent de ces ſortes d'Officiers-là à leur ſervice, que dans la penſée qu'ils ont, de trouver en eux de quoi ſatisfaire leur curioſité, ſur les queſtions de la maniere d'agir des plantes qu'ils leur propoſeront, & deſquelles ils ſe flatteront d'avoir par eux une entiere ſolution, étant pleinement perſuadez, que l'art ne peut aider efficacement à la nature, que les opérations de celui-là n'ayent de la conformité avec les differens mou-

vemens qu'employe celle-ci, pour donner ſes productions.

B. Quoi ! vous établiſſez cette ſcience profonde, comme un des points eſſentiels à un Inſpecteur, & à un Directeur de Jardins; c'eſt demander beaucoup, & je ne crois pas (franchement parlant) que vous trouviez à douzaine de ces ſortes d'Officiers.

M. J. Mais je voudrois bien ſçavoir ſi les appointemens qu'ils ont ne méritent pas bien d'être donnez à des gens au-deſſus du commun, & ſi c'eſt paſſer le commun, que de ne ſçavoir que ce qu'un ſimple Jardinier mettra parfaitement bien en pratique.

B. Vous avez raiſon; mais où trouver de ces gens qui avec une expérience de longue main, raiſonneront avec leurs Maîtres, ainſi que vous le prétendez?

M. J. Il s'y en trouveroit aſſez pour les Maiſons dont je parle, ſi avant que de les prendre, on avoit ſoin de les faire examiner, & de les faire interroger par des gens connus habiles en cet art; notre France ne manque de rien aujourd'hui, & le Monarque de qui elle ſuit les Loix, ne ſoigne que trop d'y faire fleurir les beaux arts; de plus, n'agir en

matiere de jardinage, que ſuivant les apparences du dehors, c'eſt ſe mettre en danger d'être ſouvent trompé.

B. Si bien donc que ſuivant votre avis, la connoiſſance parfaite des opérations de la nature dans les plantes, eſt eſſentielle à un Inſpecteur ou à un Directeur de la conſéquence dont nous parlons; mais n'y a-t-il que ce point qu'il leur importe de ſçavoir, pour s'acquitter parfaitement bien de leur emploi?

M. J. Telles perſonnes encore doivent faire enſorte que les Jardiniers, ſur leſquels ils ont inſpection, faſſent voir toujours quelque choſe de nouveau dans leurs Jardins, & s'appliquer à ſurpaſſer, s'il ſe peut, ceux qui les ont précedez dans ces poſtes; puiſque ce n'eſt que par-là qu'ils trouvent l'art de plaire aux Maîtres qu'ils ſervent, & de ſe faire connoître pour habiles en leur emploi: car de la part de ces Maîtres n'éprouver toujours qu'une même choſe, ne voir toujours que les mêmes objets, ne goûter des productions de leurs Jardins, que lorſqu'elles deviennent communes, n'eſt-ce pas donner de gros gages mal-à-propos? Au lieu qu'en ſçachant dans les tems propres, diverſifier ces objets, & forcer, en quelque

façon, la nature de dévancer ſes productions par une eſpece de diſtinction que l'art joint avec elle, ils ſçavent faire de ces têtes du premier rang d'entre tous les autres mortels : au lieu, dis-je, que prenant ainſi des ſoins tout extraordinaires, ils trouvent facilement les moyens d'être applaudis dans les travaux qu'ils ordonnent; car il n'y a que la nouveauté qui ſurprend.

B. J'entre auſſi-bien que vous dans ce ſentiment, & on trouve même qu'il eſt raiſonnable; c'eſt ce qui fait que vous me ferez plaiſir de pourſuivre ce que vous avez ſi bien commencé.

M. J. Il eſt encore néceſſaire qu'un Inſpecteur & un Directeur de Jardins, n'ordonnent rien qui ne ſoit dans un très-bon ordre, & qu'ils prennent garde que cet ordre ne ſoit pas un pur effet du caprice, mais une inſpiration de la raiſon même; que toutes proportions néceſſaires y ſoient gardées, que toute confuſion en ſoit bannie; & qu'enfin d'accord avec la nature, ils ne commandent de faire que ce qu'ils jugeront enſemble à propos.

B. Je juge aiſément par ce que vous venez de dire, qu'il eſt beſoin que ces

Meſſieurs

Meſſieurs dont vous parlez, ayent l'eſprit inventif, & ſans aucune prévention, que de ce qui eſt raiſonnable, & ſuivant les regles du jardinage.

M. J. C'eſt auſſi comme il faut être dans tous les emplois où on a droit de commander.

B. A vous entendre raiſonner là-deſſus, je trouve cette matiere plus délicate, & plus importante que je ne me l'étois imaginé.

M. J. Voici encore de certaines regles qu'on ſe doit preſcrire, lorſqu'on nous commet dans ces poſtes, pour commander aux autres.

Il faut d'abord ſe perſuader que l'autorité qu'on nous donne ſur eux, n'eſt proprement qu'une raiſon que ceux qui nous établiſſent au-deſſus, prétendent que nous leur faſſions entendre, & non pas un caprice bien ou mal établi, que nous devions abſolument les obliger de ſuivre; ainſi tous Inſpecteurs & Directeurs de Jardins, ne doivent prendre ces avertiſſemens, que comme une maxime attachée à leur emploi.

B. J'aime à entendre donner ainſi des leçons: Ha! (comme vous l'avez déja prédit) combien de ces Meſſieurs les In-

ſpecteurs vont trouver à dire que vous entrepreniez de leur établir des devoirs?

M. J. Ceux qui n'en auront pas beſoin, ne les écouteront que comme une choſe dite fort à propos, & à laquelle je ſuis sûr qu'ils donneront leur approbation.

B. Et vous figurez-vous que ceux qui en auront beſoin les prendront au pied de la lettre, pour en profiter dans la ſuite?

M. J. Qu'importe de quelle maniere ces Meſſieurs regardent ces inſtructions, pour en faire leur profit, ou non? Et ſans s'ériger ici en Maître, il m'eſt, ce me ſemble, permis de dire ce que je penſe là-deſſus: car à examiner la choſe à fond, combien voyons-nous de gens avoir droit de commander, qui ne ſçavent qu'une partie des choſes qu'ils commandent. De plus, il eſt une certaine maniere de nous faire obéir de nos inférieurs, & dont il eſt bon d'être inſtruit: voici ce que c'eſt.

1°. C'eſt (comme j'ai déja dit) qu'il faut que ce ſoit la raiſon qui nous guide, quand nous commandons.

2°. Ce ne ſont pas toujours les manieres rudes & violentes qui ſçavent le mieux perſuader de faire ce qu'on ordonne, au-

contraire la douceur a le don de l'insinuer beaucoup mieux dans les esprits; ce n'est pas que quelquefois on ne soit obligé de s'emporter, mais il faut que le sujet nous y force, & sçavoir encore pour lors se comporter avec prudence; oui, il est un certain art de se faire craindre en toutes choses, sans qu'il soit besoin d'en venir aux extrêmitez.

B. Voilà donc comme il faudroit que tous Inspecteurs & Directeurs de Jardins se comportassent à l'égard de ceux qui leur sont inférieurs, & qu'ils sont en droit de faire obéir.

M. J. Vraiment oui, mais je voudrois encore avec cela qu'ils recommandassent surtout à leurs Jardiniers d'observer beaucoup de propreté dans leurs ouvrages; cependant, en matiere de taille, de ne point affecter au préjudice d'un arbre, de le rendre agréable à la vûe dans le tems qu'on fait cette opération, mais de s'arrêter plutôt aux véritables maximes, qu'à une raison qui ne seroit que purement chimerique; & surtout il seroit à désirer, autant qu'il leur seroit possible, qu'ils fissent souvent en sorte de contenter leurs Maîtres, en leur faisant voir quelque chose de nouveau, & de bien ordonné.

B. On ne ſçauroit révoquer en doute, que tout ce que vous avancez-là, ne convienne fort bien à ces ſortes d'emplois, &....

M. J. Voici encore une choſe là-deſſus qui eſt très-eſſentielle, & qu'il ſeroit fâcheux de laiſſer paſſer ſous ſilence, vû l'importance dont elle eſt; elle conſiſte à ne point laiſſer dans les Jardins commis à leur conduite, aucune place vuide.

B. Cette obſervation eſt juſte.

M. J. Oui, mais en cela il y a un ſçavoir faire tout particulier.

C'eſt de juger de ce qui pourra y croître heureuſement; car comme il y a differentes expoſitions en fait de jardinage, auſſi notre expérience nous a-t-elle appris qu'il eſt des plantes dans les Jardins fruitiers & potagers, qui réuſſiſſent mieux dans les unes que dans les autres: c'eſt pourquoi il eſt bon, quand il s'agit d'ordonner de remplir tels vuides, de conſulter en ſoi-même ce qu'on y mettra; réflexion qui doit porter tous Inſpecteurs & Directeurs de Jardins, à entrer avec application en connoiſſance de la nature de chaque plante qu'ils doivent faire élever.

B. Voilà ce qui s'appelle approfondir une matiere.

M. J. Outre cela il eſt de leur devoir d'étudier l'inclination de leurs Maîtres ſur l'eſpece des plantes, ou des fruits qui leur plaît le plus, afin de les ſatisfaire pleinement là-deſſus, en y donnant un travail tout particulier.

B. Fort bien.

M. J. De plus, ils feront enſorte, lorſque ces Maîtres prendront envie de viſiter ces Jardins fruitiers & potagers, que rien ne leur y choque la vûe, en y faiſant toujours maintenir un bel ordre, & une propreté achevée.

B. C'eſt bien la moindre choſe qu'ils puiſſent faire.

M. J. Ils auront pour maximes importantes, de faire ſouvent la viſite de leurs Jardins, afin de voir ſi les plants qu'on y a commis ne ſont point négligez, tels emplois n'étant établis que pour veiller à ce que les Maîtres qui les donnent, ne manquent de rien pendant toute l'année, de tout ce qui peut y croître.

B. Il feroit beau voir, ſi donnant de gros appointemens à des Inſpecteurs, & à des Directeurs, ils venoient à être en défaut de fruits, de légumes, d'her-

bes, & herbages de toutes sortes.

M. J. Enfin ces Messieurs seront assidus à exécuter les ordres qui leur sont prescrits, & à donner tous leurs soins à servir ceux qui leur font l'honneur de les employer.

Fin du troisiéme Livre.

TRAITÉ
FACILE POUR APPRENDRE A ELEVER DES FIGUIERS.

LIVRE QUATRIE'ME.

CHAPITRE PREMIER.

De la maniere de faire multiplier les Figuiers.

MAISTRE JACQUES.

CE n'eſt pas aſſez, mon fils, de vous avoir inſtruit de tout ce qui regarde un Jardin fruitier & potager ; je veux encore aujourd'hui vous parler des figuiers qui y entrent, & vous apprendre à fond la ma-

niere de les élever. Il ſemble à bien des gens que ce ne ſoit rien que les ſoins qu'on y doit apporter, & qu'il ne faille, pour ainſi dire, que les abandonner à la nature; ces gens-là ſe trompent fort, & il ne faut pas s'étonner ſi l'on voit tous les jours des figuiers ſi en deſordre, & ne donner que très-peu de figues, encore fort inſipides, tant en Eté qu'en Automne; vous en connoîtrez les raiſons par ce que je me diſpoſe à vous dire là-deſſus.

BERTRAN.

Cette matiere ne me fera pas moins de plaiſir que celles dont vous avez déja eu la bonté de m'entretenir : vous devez être perſuadé, mon pere, que je n'y ferai pas moins d'attention.

M. J. Pour répondre à ce que je me propoſe de vous dire, je ſuppoſe qu'une perſonne ait des figuiers crûs heureuſement, & gouvernez, comme je le dirai ci-après, & qu'elle veuille en multiplier l'eſpece : l'expédient le plus sûr, & la maniere la plus facile pour y réuſſir, eſt d'en élever de marcottes ou de boutures.

De la maniere d'élever des figuiers de marcottes.

B. Qu'entendez-vous par la maniere de les élever de marcottes? Donnez-en les préceptes?

M. J. Il n'eſt rien de plus facile que de marcotter une branche de figuier; pour y réuſſir, on fait choix ordinairement de celles qui naiſſent en pied, ſoit que ce ſoit ſur des figuiers qu'on ait mis en caiſſes, ſoit que ce ſoit ſur ceux qui ſont en pleine terre.

Ayant obſervé ce que je viens de dire, & remarqué que la branche qu'on veut marcotter ait une longueur & une groſſeur ſuffiſante, pour réuſſir heureuſement dans ſon entrepriſe; on prend cette branche qu'on couche doucement en terre, de maniere qu'une partie en étant couverte, l'extrêmité en ſorte de la longueur d'un demi pied ou environ; & cette partie qui eſt en terre, eſt celle qui prend racine: au lieu que celle qui paroît, eſt celle d'où ſortent les branches qui dans la ſuite forment le figuier, & que la nature ne manque point d'y faire naître, lorſque la repriſe en a été heureuſe.

B. Mais ne peut-on pas par de certains secours, rendre telle cette réuſſite?

M. J. Aſſurément; car il n'y a pour lors qu'à ne point négliger d'arroſer les branches marcottées, lorſqu'on juge qu'elles en ont beſoin.

B. Ces arroſemens qu'on ne leur épargne point en tems & lieu, garantiſſent-ils de tous dangers les figuiers marcottez?

M. J. Voici un inconvenient dans lequel une branche marcottée tomberoit, ſi on ne ſçavoit le prévenir, qui eſt que lorſqu'on la couche en terre, il ſeroit dangereux qu'elle ne ſe relevât d'elle-même, ſi on ne prenoit la précaution de l'y arrêter par le moyen d'un crochet qu'on fiche en terre, & qui la retient juſqu'à ce qu'il ſoit tems de la ſéparer d'avec ſa ſouche.

B. N'y a-t-il que cette méthode avec laquelle on puiſſe heureuſement réuſſir à marcotter des figuiers?

M. J. On fait cet ouvrage encore d'une autre maniere, en paſſant une branche de figuier à travers un mannequin rempli de bonne terre, & qu'on attache à l'arbre de telle ſorte qu'il ne puiſſe être ébranlé par aucun vent, telle agitation

étant capable d'empêcher l'effet que la nature se seroit disposée à y produire.

B. Dans quelle saison est-ce qu'on pratique ces deux differentes manieres de marcotter des figuiers?

M. J. Ces deux opérations ci-dessus se font au mois de Mars ou d'Avril, qui est la saison que cet arbre commence à donner son bourgeon; & les marcottes qu'on a faites, demeurent en cet état jusqu'au mois d'Avril de l'année suivante, qu'on les sépare de leurs meres-branches, pour les transplanter ailleurs, au cas qu'aucun danger ne leur soit survenu dans le tems qu'elles ont dû prendre racines.

B. Mais de ces deux manieres de marcotter les figuiers, n'y en a-t-il pas une plus assurée que l'autre?

M. J. On estime celle des manequins plus sûre que l'autre, à cause que les branches y ayant pris racine, sont mises en place avec ces manequins mêmes, qui venant à pourrir dans terre, n'y interrompent en aucune maniere le cours de la végétation.

B. N'y a-t-il que ces deux manieres de multiplier les figuiers par marcottes?

M. J. En voici encore une troisiéme

qui se fait en passant une branche de figuier dans de certains tuyaux faits exprès : mais ce travail demande trop de mystere, c'est pourquoi on s'en tient aux deux premieres.

Des moyens d'avoir des figuiers par boutures.

B. Ne connoissez-vous que ces trois moyens ci-dessus, pour réussir avec succès à multiplier les figuiers ?

M. J. L'expérience nous en a découvert d'autres : & comme de plusieurs chemins qu'on a à pratiquer, & qu'on a en vûe pour arriver à un but, il est toujours plus naturel de prendre celui qui est le plus court, aussi peut-on dire que des differentes manieres de multiplier les figuiers, celle qui se pratique par le moyen des boutures, est une des meilleures, ce qui est cause qu'on s'en sert le plus souvent.

B. Qu'appellez-vous boutures ?

M. J. Ce sont des branches qu'on coupe de dessus un figuier, pour ensuite les mettre en terre, pour leur faire prendre racines : on en compte de deux sortes sur cet arbre.

La premiere eſt celle dont je viens de parler, & la ſeconde eſt nommée drageons ; c'eſt une eſpece de branche qui s'arrache des ſouches.

B. Vous venez de dire qu'il y a des boutures qu'on coupe de deſſus les figuiers; mais en quel endroit eſt-il néceſſaire que ſe faſſe cette opération ?

M. J. Ces branches ſe prennent ordinairement ſur le gros de l'arbre, & il ſuffit que ces branches qu'on retranche de deſſus les figuiers, à deſſein de s'en ſervir, pour les multiplier, ſoient d'un nouveau bois.

B. Qu'eſt-ce que c'eſt que ces drageons ?

M. J. Ce ſont des branches qui croiſſent aux racines des figuiers, & qu'on éclate de deſſus (comme j'ai déja dit) lorſqu'on veut s'en ſervir pour les multiplier.

B. Laquelle de ces deux ſortes de boutures eſt la meilleure ?

M. J. On fait plus de cas des derniers, à cauſe qu'effectivement elles donnent plutôt des marques de leurs productions que les autres, parce que (naturellement parlant) elles doivent avoir les fibres plus diſpoſées à recevoir la

ſubſtance, & par conſéquent à pouſſer plutôt des racines, ſortant d'un lieu qui a dû plus volontiers leur en faire acquerir les diſpoſitions requiſes.

De la maniere d'avoir des figuiers nains par boutures.

B. N'avez-vous que cela à me dire ſur les boutures des figuiers?

M. J. Ceux qui ont écrit de l'hiſtoire des plantes ſe ſont d'abord attachez, en véritables Maîtres, d'en connoître la nature; & ayant éprouvé que le figuier renfermoit en ſoi des diſpoſitions à pouſſer des racines, lorſqu'une branche étoit coupée de ſon lieu d'origine, & replantée en terre, ils ont voulu voir, ſi obligeant le ſuc qui monte en eux de prendre un cours extraordinaire, ils parviendroient, par la retrogradation qu'il ſeroit contraint d'y faire, à avoir des figuiers nains.

Voici la méthode dont ils ſe ſont ſervis pour rendre heureuſe leur opération, & qu'ils nous ont laiſſée pour la pratiquer de même qu'eux.

Lorſque le Printems eſt venu, & que le figuier commence à remuër, on en

coupe des branches, dont on tord les extrêmitez d'en haut qu'on plante dans terre, soit en caisse, soit en pots, ou soit en pleine terre, de telle maniere que ce qui devoit faire la teste de cet arbrisseau devient la partie où les racines se produisent, si bien que lorsque ces sortes de figuiers poussent leurs nouvelles branches, on ne remarque plus en eux qu'une production forcée, & que ne pouvant prendre de l'extension, comme elle l'auroit fait sans doute, si on y avoit laissé monter la séve à son ordinaire, est obligée de se borner à une plus petite étenduë, & par ce moyen de donner des figuiers nains; il faudra, mon fils, pour être plus sûr de cette réussite, que vous fassiez là-dessus quelques expériences.

De la maniere de planter les boutures.

B. Mais lorsque ces boutures sont coupées, de quelle maniere se prent-on pour les planter?

M. J. On les plante en rigoles, ou bien dans des pots ou dans des caisses, en les y fichant en terre la longueur d'un demi pied.

B. Avant que de les ficher ainſi en terre, n'obſervez-vous rien que de les couper (comme vous avez dit) de deſſus d'autres branches?

M. J. Il ne faut pas oublier que l'extrêmité qui doit entrer en terre, ait toujours ſon entaille en pied de biche; & après cette opération on les met dans ces rigoles (dont j'ai parlé) en les penchant un peu, puis on les recouvre de terre, en la foulant legerement du pied pour obliger cette terre d'en preſſer les racines, enſorte qu'elles ne s'éventent point; ſi c'eſt en pots ou en caiſſes qu'on plante ces boutures, on les fichera (comme j'ai dit) en en preſſant auſſi avec la main la terre contre les racines: il faut les arroſer en même-tems.

Le tems le plus propre pour faire ce travail, eſt pour l'ordinaire la fin de l'Hyver; & lorſqu'on a pris tous ces petits ſoins après eux, on peut en ſureté les abandonner à la nature qui ne manque point de les favoriſer dans le tems qu'il eſt néceſſaire qu'ils agiſſent, pour peu qu'on ait obſervé de leur donner quelqu'endroit propre à les garantir des froidures qui dans cette ſaiſon ſe font encore ſentir; & le meilleur qu'on leur puiſſe

puisse donner, est l'exposition du Midy.

Il faut que les rigoles dont j'ai parlé ayent un pied de profondeur, & autant de large ; il y en a qui les rempliſſent de bon fumier gras, pourri, pour après y mettre leurs boutures, qui ne manquent pas en cet état de prendre bientôt racines, de maniere qu'on peut les lever dans quelques années.

CHAPITRE II.

Des greffes propres aux figuiers, du tems & de la maniere de les faire.

BERTRAN.

N'Y a-t-il que les boutures, par le moyen desquelles on puisse multiplier les figuiers?

MAISTRE JACQUES.

On le peut encore par d'autres manieres ; car l'industrie des Jardiniers s'étant étenduë plus loin sur cette science, ils ont expérimenté heureusement qu'en les

greffant on y réuſſiſſoit très-bien : & pour cela, il n'y a que trois ſortes de greffes qu'on peut employer; ſçavoir, la greffe en flûte, la greffe en approche, & l'écuſſon; en flûte, parce que cette ſorte de greffe convient le mieux aux figuiers qu'à pas un autre arbre, à cauſe que leur écorce eſt facile à ſe détacher lorſqu'on ſe met en devoir de faire cette opération.

B. Quel tems choiſit-on pour y réuſſir ?

M. J. C'eſt au commencement du mois de May qu'on s'applique pour l'ordinaire à ce travail, & qui eſt la ſaiſon où le ſuc qui agit dans les plantes, en détache aiſément le bois d'avec l'écorce, ce qui eſt eſſentiel à cette greffe.

B. N'y a-t-il pas un choix de branches à faire pour l'y appliquer ?

M. J. Oui, & en ce cas on conſidere ordinairement celles qui ſont de l'année précedente, comme les plus propres à la réuſſite d'un pareil ouvrage.

B. Quel tems choiſit-on pour greffer les figuiers en approche ?

M. J. Les mois de Mars ou d'Avril, & avant que la ſéve remuë.

On greffe les figuiers en approche,

parce qu'il eſt aiſé de le faire, & que les Naturaliſtes, ainſi que dans d'autres arbres, ont remarqué que dans leur bois la nature avoit mis toutes les diſpoſitions néceſſaires pour y réuſſir; voilà une premiere raiſon : & la ſeconde eſt pour faire changer une eſpece médiocre de figue en une meilleure, en faiſant ſervir de ſujet celui qu'on eſtime le moins, & de greffe celui dont on fait le plus de cas.

Par exemple, je ſuppoſe deux figuiers l'un auprès de l'autre, dont l'eſpece de l'un ſurpaſſe de beaucoup celle de ſon voiſin : après les avoir reconnus tels, je choiſis deſſus chacun une branche que je juge la plus propre à ce travail; cela fait, je me ſers du plus mauvais pour en faire mon ſujet, & du meilleur pour en faire ma greffe.

Cela obſervé, je prends la ſerpette avec laquelle je fais dans les deux branches choiſies une entaille ſemblable à celle que font les Charpentiers, lorſqu'ils veulent emboiter deux pieces de bois.

B. Ces entailles ne nous portent-elles point à quelques conſiderations particulieres ?

M. J. Lorſque les branches du figuier deſtinées pour être greffées ſont approchées, il eſt eſſentiel que les entailles qu'on y a faites, ſoient taillées de telle maniere, que les deux branches étant inſerées l'une dans l'autre, ſe joignent ſi bien, qu'il n'y ait pas le moindre jour entre les bois inſerez; autrement ce ſeroit inutilement que la ſéve agiroit dans le ſujet, ne trouvant pour lors aucun endroit, pour ſe communiquer dans la greffe qui ſeroit mal appliquée.

B. Que fait-on après qu'on a mis ainſi ces branches dans les entailles? Car les laiſſant ſans les accommoder autrement, il ſemble qu'il y auroit à craindre pour elles quelqu'inconvenient.

M. J. Vous avez raiſon, car elles pourroient ſe ſéparer: c'eſt pourquoi afin de les en empêcher, on prend de la filaſſe avec laquelle on les lie; puis coupant la branche du ſujet à deux doigts au-deſſus de la greffe, on l'abandonne à la nature, qui, lui diſtribuant la nourriture dont elle a beſoin, par le moyen du ſujet où elle eſt inſerée, lui fait donner les productions qu'on en attend, pourvu que les diſpoſitions à y recevoir le ſuc y ſoient parfaites, & qu'on n'ait rien ou-

blié dans l'opération qui la regarde, en la formant telle qu'elle eſt.

B. A meſure que je réflechis ſur tout ce que vous venez de dire de cette eſpece de greffe, il me ſemble qu'avec tous les préceptes que vous avez déja donnez, il eſt encore certaines obſervations néceſſaires à faire là-deſſus.

M. J. Ce que vous dites eſt vrai, mon fils ; car il faut remarquer que lorſqu'on fait cette ſorte de greffe, on doit couper toutes les branches que le ſujet contient, à la reſerve ſeulement de celle ſur laquelle on greffe ; crainte que la ſéve qui ne doit être employée qu'à la nourriture de cette greffe, ne ſe diſſipe inutilement ailleurs.

B. Suppoſons la greffe bien faite, qu'elle ait eu toutes les diſpoſitions à recevoir le ſuc que ſon ſujet lui a envoyé, & qu'enfin elle en ait donné des marques par des nouvelles productions, qu'eſt-il beſoin après tout cela d'obſerver ?

M. J. Quand on voit que la greffe a bien jetté, & qu'on juge que les deux bois ſont bien joints, & incorporez (pour ainſi parler) l'un avec l'autre, on ſonge pour lors de ſéparer ces deux figuiers approchez, en coupant proche

l'entaille la branche qui sert de greffe; après quoi on soigne de donner à ce nouveau figuier la culture qui lui convient.

On prétend que la réussite en est fort heureuse, surtout lorsqu'on fait cette greffe sur des figuiers qui donnent leurs fruits deux fois l'année, telle qu'est la figue blanche à petit grain, &c.

B. Dans quel tems greffe-t-on les figuiers en écusson?

M. J. Avant que les figues-fleurs ayent acquis leur maturité, qui est environ le mois d'Août; & à l'égard des autres figuiers, ce travail s'exécute dans le mois de Juillet, qui est le tems auquel les figues tardives commencent à meurir.

B. L'écusson sur les figuiers se pratique-t-il de même que sur les autres arbres?

M. J. Non, car à la difference des autres arbres sur lesquels on leve ordinairement l'écusson sur le bois de l'année, la coutume est sur les figuiers de le lever sur les branches de deux ou trois ans.

B. Quels sont les sujets qui reçoivent cet écusson?

M. J. On se sert de meuriers, ou bien de figuiers mêmes, par l'analogie qu'il y

à de la maniere d'agir de ces deux eſpeces d'arbres.

Au lieu qu'on écuſſonne les autres eſpeces d'arbres à l'extrêmité preſque de leurs branches, il faut obſerver dans les figuiers de ne le faire qu'au plus bas de l'arbre, à cauſe que cet endroit eſt moins ſuſceptible de gelée que les autres parties qui le compoſent; & comme un point en ce cas de la derniere importance, il faut ſoigner pendant les froidures de l'Hyver de conſerver les nouveaux écuſſons, lorſqu'ils auront donné des marques de leur repriſe.

Voilà les trois manieres avec leſquelles on peut le plus ſurement parvenir à la multiplication des figuiers; & ſi on a voulu en introduire d'autres, ce n'a été que pour groſſir des volumes, faute d'avoir aſſez de matiere pour les remplir utilement.

CHAPITRE III.

Du tems de planter les figuiers ; & de la culture véritable de leurs marcottes.

MAISTRE JACQUES.

COmme il n'eſt plus queſtion, après avoir donné tous les ſoins à faire venir des figuiers de boutures, ou autrement, que de ſçavoir les planter, je vais vous enſeigner la maniere d'y réuſſir, & vous inſtruire du tems qu'on juge le plus propre à ce travail.

Le tems auquel il faut planter les figuiers, partage les eſprits ; les uns veulent que ce ſoit avant l'Hyver, à cauſe que naturellement tout arbre planté en cette ſaiſon prend en terre des diſpoſitions à agir, par le moyen des parties ſubtiles qui étant toujours dans le mouvement, s'introduiſent petit à petit dans les racines, juſqu'à ce que la chaleur les agite aſſez pour opérer ce qu'on attend d'elles ; & cette action eſt ſi vraie, que tous les jours

jours l'experience nous fait voir, que certain petit chevelu survient pendant ce tems-là aux grosses racines, au lieu que retardant plus tard à les planter, on y retarde aussi ces dispositions.

BERTRAN.

Quelle est sur cela l'opinion des habiles Jardiniers?

M. J. La plûpart sont de cet avis, à cause de cet avantage que je viens de dire qu'en tiroient ces jeunes plants, quoiqu'il soit vrai de dire que le figuier étant extrêmement moelleux appréhende beaucoup le froid: mais quand je conseille de suivre ce sentiment, je suppose aussi, que pour prévenir ce danger, on aura soin de les garantir des gelées, soit en les couvrant de long fumier, s'ils sont en pleine terre; soit en les mettant dans la serre, s'ils sont en caisses, ou dans des pots.

B. Quel est donc, mon pere, le sentiment des autres sur le tems de planter les figuiers?

M. J. Ils prétendent à cause du froid, qu'il faut attendre le mois d'Avril; mais étant possible de les en garantir, je serai toujours de l'opinion des premiers.

B. Voilà le tems de les planter préciſément marqué; dites-moi preſentement, je vous prie, la maniere d'y réuſſir?

M. J. Les figuiers ne demandent pas de nous moins d'exactitude à leur égard que les autres arbres, dont j'ai parlé; c'eſt pourquoi ſi l'on ſouhaite qu'ils jettent de nouveau chevelu, il faut en rogner les racines, & les arroſer après les avoir plantez.

B. Mais quand vous plantez un eſpalier de figuiers, quel eſpace leur donnez-vous entr'eux?

M. J. Dix à douze pieds.

B. N'y a-t-il pas des diſpoſitions qui leur conviennent mieux les unes que les autres?

M. J. Comme dans nos climats les figues ne parviennent que difficilement à une entiere maturité, on ne doute pas que celle du Midy ne leur ſoit la plus avantageuſe; ainſi autant qu'il ſera poſſible, on prendra ſoin de les y placer, quoiqu'elles ne laiſſent pas que de meurir au Levant.

Obſervations.

B. Ne ſçavez-vous point quelques ob-

ſervations particulieres à faire, lorſqu'il s'agit de planter des figuiers?

M. J. Ce n'eſt pas aſſez d'avoir parlé des figuiers en general, ni d'avoir enſeigné les differentes manieres de les multiplier, & la methode de les planter, il eſt néceſſaire encore de parler de ce qu'il y a à obſerver de plus particulier en les plantant, pour faire qu'ils prennent un accroiſſement, tel que nous l'eſperons, & ſans leſquelles obſervations il eſt dangereux qu'ils ne répondent point à notre attente.

I. Obſervation.

Ainſi, mon fils, vous ſçaurez pour maxime que toutes terres dans leſquelles on plantera des figuiers, ſoit en caiſſe, ſoit en pots ſeulement, doivent être compoſées, moitié de terre franche, & moitié de terreau de couche.

II. Obſervation.

Le figuier étant d'une nature trop délicate, ne demande qu'une terre legere & non humide, quand on le plante en pleine terre, celle de la derniere eſpece

lui étant tout-à-fait contraire, par le trop de substance que cet arbre reçoit dans cette sorte de terre, où elle ne peut se rarifier suffisamment; ce qui fait par conséquent qu'elle ouvre à cette substance un passage trop libre, ce qui ne fait produire au figuier mis dans telle terre, qu'un bois gourmand qui devient monstrueux tant il s'éleve, & qui n'est d'aucune utilité, n'apportant jamais de fruits, au lieu que les terres legeres qui sont les sablonneuses, & les pierreuses, leur font produire raisonnablement du bois, beaucoup de figues, & d'un bon goût.

III. Observation.

Il faut encore observer, lorsqu'on plante des figuiers, de ne jamais les mettre près des cloaques, ni des eaux croupies, tel voisinage étant dangereux de causer la pourriture à leurs racines, & de donner un mauvais goût aux figues.

IV. Observation.

Les figuiers viennent bien à toutes les

expositions, sans en excepter le Nord, il est vrai que leurs fruits en meurissent plus tard, & ne donnent point de secondes figues.

V. Observation.

On se gardera bien encore de les planter sous des toits d'où découlent les eaux des pluyes, étant fort sujets dans de pareils endroits à être incommodez du verglas, qui se fait pendant les grandes froidures & au Printems.

B. Vous prétendez donc que le figuier n'est pas d'une nature à aimer l'humidité ?

M. J. Il faut distinguer : quand je dis que l'humidité lui est contraire, j'entends les terres naturellement humides, & non pas l'humidité en general ; car il est constant qu'un tel arbre étant dans une terre d'un temperamment chaud & sec, qui est celui qui lui est convenable, demande d'être arrosé fréquemment, surtout pendant les grandes sécheresses, (je veux dire les figuiers qui sont en pots ou en caisses :) on commence à prendre ce soin dès la mi-Avril ; après un ample arrosement, qu'on aura eu soin de don-

ner à ces arbres au ſortir de la ſerre, telle humectation ne pouvant que beaucoup contribuer à leur faire pouſſer de nouvelles productions ; & rien ne doit ſuſpendre ce ſoin que les pluyes abondantes, car les petites ne ſont d'aucune utilité, & ne doivent point empêcher qu'on ne les arroſe autant qu'on le juge néceſſaire.

Tout figuier planté en pleine terre n'a pas beſoin d'être arroſé, cette mere commune de tous les végétaux renfermant en ſoi aſſez d'humidité pour en raviver les racines, & leur faire acquerir une belle croiſſance.

B. Comme tout arbre a ſa nature particuliere, & que par conſéquent il eſt des engrais qui lui conviennent mieux qu'à d'autres, quels ſont ceux dont les figuiers ont beſoin pour leur donner de la vigueur ?

M. J. Les Naturaliſtes après de ſérieuſes réflexions là-deſſus, ont expérimenté que les cendres de leſſive avoient un certain ſel, qui venant à en pénétrer les racines, leur faiſoient opérer merveille. C'eſt ainſi que Théophraſte nous l'apprend ; c'eſt pourquoi, inſtruits par un ſi habile Maître, lorſqu'on remarque que

les figuiers languissent, & qu'ils ont besoin de secours pour donner de belles productions, il sera bon de mettre des cendres au pied de ces arbres pour les obliger à nous donner des figues en abondance.

B. Mais les figuiers, ainsi que les autres arbres fruitiers, n'ont-ils pas besoin de labours?

M. J. Il est de certains plants, qui pour donner de belles productions, demandent qu'on les laboure souvent; mais le figuier n'est pas de cette nature, ce qui persuade qu'il n'a besoin que d'une séve médiocre pour fructifier comme nous le souhaitons; c'est pourquoi un suffit avec le soin qu'on peut prendre, quand ces arbres sont en pleine terre, d'en bannir les méchantes herbes, & de les arroser quand ils sont en caisses.

B. N'y a-t-il que les soins dont vous venez de parler, qu'on doive prendre à l'égard des marcottes, & des boutures de figuiers?

Culture véritable des marcottes de figuier.

M. J. La véritable méthode de culti-

ver les marcottes de figuier, de maniere qu'elles deviennent dans peu de beaux arbres; eſt de couper leur tige à un pied au-deſſus de leur racine qu'on taille un peu courte.

Une terre mélangée d'un peu de terreau, & de mere-terre de Jardin, le tout par moitié, & miſe dans un manequin d'environ ſix pouces de diamêtre, fait merveille, lorſqu'on y plante la marcotte.

Enſuite on met ce manequin dans une couche de fumier après que ſa grande chaleur en eſt paſſée: ſi on veut élever ainſi pluſieurs figuiers, il faut des couches qui ne ſerviront qu'à cet uſage, & avoir ſoin de tems à autre de les réchauffer, pour obliger le ſuc nourricier à ſe fermenter plutôt, & à donner par ce moyen & en peu de tems de très-belles productions: on laiſſe ces marcottes en cet état, juſqu'au mois d'Octobre; puis on en ôte les manequins, pour après en enlever la marcotte en motte, & la mettre dans une petite caiſſe conforme à la groſſeur de cette marcotte, & remplie (comme on a déja dit) d'une terre mélangée.

Il faut ſoigner de garantir ces jeunes

plants de la gelée, & pour cela de les mettre dans une bonne ſerre, & de les y laiſſer juſqu'au mois de May: nous parlerons encore de cet article dans la ſuite.

Comment les tranſplanter en eſpalier.

Si c'eſt en eſpalier qu'on veuille mettre les figuiers, il faudra, après avoir ôté le manequin de la couche, le porter avec le figuier dedans le trou qui lui ſera préparé le long du mur; ce manequin ne tardera pas à être pourri, & par ce moyen on ne derangera en rien la végétation dans cet arbre, & on aura la précaution au commencement de l'Hyver d'y mettre des paillaſſons attachez à la muraille pour les garantir de la gelée juſqu'au mois de May; & il faudra ne pas négliger au Printems de l'arroſer, même plus ſouvent que dans les grandes chaleurs.

Pour garantir plus ſurement de la gelée les figuiers en manequin, il n'y a lorſqu'on les a ôtez de la couche, qu'à les porter dans la ſerre, & les y laiſſer juſqu'à la fin d'Avril, ou au commencement du mois de May; puis les planter,

comme on a dit, avec leurs manequins.

Autre secret de marcotter les figuiers.

B. Ne sçavez-vous pas d'autres manieres de marcotter les figuiers, que celles dont vous venez de parler?

M. J. En voici deux : Il s'agit à l'égard de la premiere, de faire choix sur un vieux pied d'une branche d'une grosseur médiocre, & chargée de trois ou quatre autres branches.

Cette observation faite, on ôte de la tige de cette branche l'écorce entre deux nœuds, pour la passer après dans une caisse, de maniere que l'endroit écorcé se trouve à quatre au-dessus du fond de cette caisse, qu'on remplit après d'une terre mélangée ; il faut arroser ce figuier, quand on juge qu'il en a besoin : après ces soins pris, l'expérience a fait voir plusieurs fois que la branche prenoit racine à l'endroit auquel on avoit ôté l'écorce.

Il se peut qu'au mois d'Octobre la marcotte aura pris racine, ou qu'elle aura manqué de le faire, soit par la négligence de celui qui la gouverne, ou autre inconvenient qui seroit survenu à

l'arbre : dans le premier cas, & lorſqu'on verra en effet que la branche de ce figuier ſera enracinée, ce qu'elle aura fait ſans doute, ſi cela ſort d'un vieux pied qui ſoit vigoureux, & qu'on ne lui ait point laiſſé manquer d'eau ; on la levera pour lors de ſon lieu d'origine au-deſſous de la caiſſe, qu'on portera en l'état qu'elle eſt dans la ſerre juſqu'au mois de May, qu'il faudra rencaiſſer de nouveau ce figuier.

Voici l'autre maniere de marcotter les figuiers : choiſiſſez pour cela une branche d'une moyenne groſſeur ; faites une inciſion autour de la tige, à l'endroit où vous voulez qu'elle prenne racine, mettez-y un fil de fer bien ſerré avec des tenailles, & obſervant après tout ce qu'on a dit pour celle qu'on a écorcée, vous verrez que la branche prendra indubitablement racine.

B. Quand ces figuiers ſont plantez en caiſſes, & qu'ils ont pris de l'accroiſſement, tant à leurs racines qu'à leurs autres parties, la nature en ce cas ne nous prépare-t-elle pas à quelque travail dont les figuiers ont peine à ſe paſſer ?

M. J. Comme c'eſt le propre des arbres de toutes eſpeces d'augmenter en raci-

nes à mesure qu'ils croissent en branches ; & que ces racines, à l'égard des figuiers en caisse, qui pouvoient y être contenuës, ne sçauroient plus, après un nouvel accroissement, y trouver place pour s'étendre, & manquent de nourriture en cet endroit par ce moyen ; après de sérieuses réflexions, jugeant que les figuiers seroient en danger, si on les y laissoit en cet état, on ne balance point à les rencaisser.

CHAPITRE IV.

De la maniere de rencaisser les figuiers.

BERTRAN.

QU'appellez-vous rencaisser des figuiers?

MAISTRE JACQUES.

C'est-à-dire, les changer de caisses, & leur en donner qui soient convenables à leur grosseur.

B. Pour opérer à propos dans ce travail, que faut-il considerer à l'égard des figuiers?

M. J. Lorsqu'on s'apperçoit qu'un figuier ne pousse que du chetif bois, on ne peut juger de lui autre chose, sinon de dire qu'il y a quelqu'accident qui lui est survenu, & qui l'empêche d'en donner de plus beau; & comme la plus grande partie des infirmitez des arbres ne leur vient que des racines, il est facile de conclure par le tems qu'il y a qu'on l'a mis en caisse, & par le nouvel accroissement dans toutes ses parties qu'il a dû prendre, qu'en effet ses racines sont le lieu d'où lui naît sa langueur, pour y en avoir une trop grande confusion, & n'y pouvant pas trouver de quoi les nourrir; cela étant, on se détermine à changer ce figuier de caisse, en le plantant dans une plus grande remplie nouvellement de terre composée moitié terreau, moitié terre du Jardin, dite terre franche.

B. Mais pour réussir à bien rencaisser un figuier, que faut-il faire?

M. J. Il est premierement nécessaire d'observer, en mettant cette terre dans les caisses, de la presser dans le fond,

pour empêcher que dans la ſuite venant trop à s'affaiſſer, elle n'entraîne avec elle le figuier trop avant dans la caiſſe, ce qui eſt un inconvenient qu'il faut éviter.

Secondement, tout figuier qu'on rencaiſſe ſe doit lever avec ſa motte, pour n'en point laiſſer les racines s'alterer par trop, ce qui retarde beaucoup en ces ſortes d'arbres l'action qui leur eſt néceſſaire pour la végétation; ainſi on ſera bien ſoigneux de leur laiſſer une motte raiſonnable, c'eſt-à-dire, de retrancher la vieille de deux tiers.

Ce qui ſe fait, en coupant autant que la prudence le dicte, toutes les racines ſuperfluës.

B. Combien croyez-vous qu'un figuier doive demeurer dans une caiſſe, avant que d'être changé?

M. J. Les rencaiſſemens des figuiers ſe font ordinairement tous les deux ans, quand ils ſont jeunes; & de quatre ans en quatre ans, lorſqu'ils ſont vieux.

CHAPITRE V.

Des formes qui conviennent le mieux aux figuiers, & de leur taille.

BERTRAN.

LEs figuiers, ainſi que les autres arbres, n'ont-ils pas des formes marquées par la nature, qui leur ſont particulieres?

MAISTRE JACQUES.

L'expérience nous a fait voir juſqu'ici que les formes les plus convenables aux figuiers étoient le buiſſon & l'eſpalier, la figure de haute tige ne leur étant point naturelle.

B. En quels endroits eſt-ce que ces figuiers prennent le mieux ces formes?

M. J. Quand on a deſſein d'avoir des figuiers en eſpalier, ce n'eſt toujours qu'en pleine terre qu'il les faut mettre; & ſi ce ſont des buiſſons, ils réuſſiſſent également bien, & en caiſſe, & en pleine terre.

B. Je suppose qu'on ait des figuiers venus dans les formes ci-dessus, que la nature y ait fait son devoir, qu'enfin il ne reste plus qu'à les maintenir dans cet état de perfection qu'ils demandent de nous, par quels moyens pouvons-nous y parvenir?

M. J. Ce n'est que par la taille qu'il est essentiel d'y sçavoir donner à propos.

La taille des figuiers, ainsi que celle des autres arbres fruitiers, demande de nous beaucoup de réflexions; car pour sçavoir les tailler dans les formes, il faut qu'on soit prévenu qu'il est un choix à faire des branches qu'on doit laisser, d'avec celles qu'on doit retrancher.

Quand un figuier en doit avoir des longues & des courtes, & qu'à la difference des autres arbres ce sont dans les figuiers les grosses branches qui donnent ce fruit: au lieu que ce sont les petites qui le produisent dans les poiriers, pommiers, &c.

Ces maximes établies, on commence d'abord d'en retrancher le bois mort que les froidures ont pû rendre tel, quelque précaution qu'on ait prise pour l'en garantir; car le figuier est d'un tempérament si délicat, que pour peu qu'il soit

soit atteint de gelée, il lui en coûte toujours quelques-unes de ses branches.

Ainsi que dans les autres arbres à fruit, on ne doit pas moins considerer dans les figuiers la beauté de la forme qu'on leur veut donner, ni moins réfléchir sur les dispositions qu'ils demandent de nous, & après cela on a en vûe l'abondance des figues qu'on cherche avec les regles ordinaires de leur faire acquerir.

B. Mais ces sortes d'arbres se forment-ils si heureusement que les autres?

M. J. Il est inutile d'esperer qu'un figuier en buisson, ou en espalier, ait la même beauté, le même arrangement qu'un poirier; car le génie du premier differe beaucoup de celui du dernier.

B. Pour faire ensorte qu'un figuier qui est en caisse ou en pleine terre, & dont on souhaite former un buisson, ait bonne figure, qu'est-il essentiel d'observer?

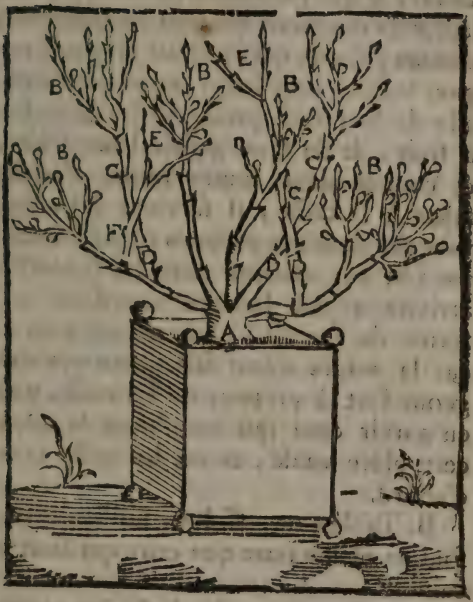
M. J. Il faut soigner de lui donner une tige basse, que les branches qui en composent le corps ne soient point trop évasées, & qu'elles soient garnies aussi d'autres petites branches qui sçachent agréablement en remplir les vuides, au-

trement c'eſt une difformité inſupportable aux yeux de ceux qui ſont verſez dans l'art de tailler des figuiers.

EXEMPLE.

Dans un buiſſon d'un figuier en caiſſe.

A, Figuier. B, branches à fruit. C, branches gourmandes. D, ou taillées. E, bois mort qu'il faut ôter. F, ou retrancher.



B. Que conſidere-t-on encore dans un figuier lorſqu'on le taille ?

M. J. S'il arrivoit qu'un figuier pouſſât trop vigoureuſement, & même qu'il s'y fît une confuſion de branches, pour lors il faut l'en empêcher, en rognant les groſſes branches, & ôtant entierement celles qui cauſent de la confuſion ſur ces

arbres, & qui paroiſſent uſées, n'y point laiſſer de drageons qui ſont les branches, comme j'ai dit, qui croiſſent en pied; rogner les jets trop longs qui s'emportent, afin de leur faire produire des branches à fruit, & de faire groſſir leurs fruits; & comme dans toutes ſortes d'arbres ſujets à la taille, il ſurvient bien ſouvent des accidens auſquels on ne s'attend pas: Si par malheur dans les figuiers il arrivoit qu'une branche néceſſaire à la forme de l'arbre vînt à mourir, en ce cas la nature ayant fait naître ces drageons fort à propos, on les laiſſe, pour en garnir ceux qui rempliront le mieux cette place vuide, & on les taille court d'abord.

B. Taille-t-on auſſi long les figuiers qui ſont en pleine terre que ceux qui ſont en caiſſes?

M. J. Toute branche de figuier en caiſſe, ne doit pas être taillée plus longue qu'un bon demi pied: pour les figuiers en pleine terre, ſeront taillez plus long, devant préſumer qu'ils ſont plus vigoureux que les autres, c'eſt-à-dire, à un pied, ou un pied & demi de longueur, ſuivant que la prudence de celui qui taille, le juge à propos: & à moins que de ſe plaire

à voir des figuiers monſtrueux, il faut bien ſe donner de garde de les laiſſer échaper; ce qui ſe fait en ravalant les branches ſujettes à s'élever de la ſorte.

B. Avec toutes les maximes que vous venez déja d'apprendre ſur la taille des figuiers, n'y en a-t-il pas encore d'autres à garder?

M. J. Il naît ordinairement ſur les figuiers des branches à fruit qui ſont longues d'environ un pied, & qui pour ne pas être bien aouſtées, ont leurs extrêmitez gâtées par les froidures, ce qui ſe reconnoît vers la fin du mois de Mars, ou au commencement de celui d'Avril; (je parle generalement de tous figuiers, ſoit en pleine terre, ſoit en caiſſe) & après qu'on a enviſagé ces branches, & reconnu ce mal, on prend ſoin de couper ces branches malades comme productions inutiles.

Quand je dis qu'il faut couper ces branches, j'entends que ce ſoit celles de l'année précedente, qui paroiſſent mal nourries, & d'une longueur médiocre, car pour celles qui ſont groſſes, & bien longues, j'ai dit où il étoit beſoin de les tailler.

B. Ne croît-il point de branches chifonnes ſur les figuiers, ainſi que ſur les autres arbres fruitiers?

M. J. Oui; & pour lors n'étant capables que d'apporter de la confuſion partout où elles naiſſent, on obſerve de les retrancher entierement.

B. Les figuiers ne donnent-ils pas auſſi de faux bois?

M. J. Sans doute, & on le reconnoît facilement aux yeux qui y paroiſſent, & qui ſont pour l'ordinaire plats, & éloignez les uns des autres; & lorſque ſur un figuier telles branches s'offrent à nos yeux, les véritables regles de la taille veulent qu'on les racourciſſe de beaucoup, pour les obliger dans la ſuite de produire d'autres branches propres à porter du fruit.

EXEMPLE.

Dans un figuier en eſpalier.

A, Figuier en eſpalier. B, branches de l'année précedente mal aouſtées, & dont les extrêmitez paroiſſent noires, & qu'il faut couper. C, endroit où il faut cou-

per ces branches. D, branches de faux bois. E, endroit où l'on doit les tailler. F, branches chifonnes. G, où les retrancher. H, bonnes branches laiſſées entieres.

B. Toutes les obſervations que vous

avez faites jusques-ici sur la taille des figuiers, tombent assez sous l'intelligence de ceux qui les entendent ; & si c'est là tout, mon pere, il sera facile de se les imprimer dans l'esprit.

M. J. Vous avez raison, mon fils, mais nous ne sommes pas encore au bout de ces instructions : en voici une qui mérite un peu d'attention, écoutez-la bien.

B. Volontiers.

M. J. Il ne suffit pas de tailler, si on ne sçait s'en acquitter comme il faut : il se trouvera un figuier sur lequel on aura fait l'opération de la taille, & qui aura jetté plusieurs grosses branches à fruit : si on les rogne, elles sont branches fécondes, & par conséquent on ôte le fruit ; si on ne les taille pas, on rend la figure de l'arbre difforme.

Voici le sentiment qu'ont là-dessus ceux qui sçavent parfaitement ce que c'est que la taille des figuiers, ils disent qu'il n'est pas nécessaire de les racourcir toutes, mais seulement quelques-unes des plus grosses, & se comporter ainsi tous les ans à leur égard, soit qu'elles soient vieilles ou nouvelles, prétendant que

que par ce ménagement de branches, on n'ôte rien de ce qui peut servir à donner une belle figure à un figuier, & à lui faire apporter des figues qui sortent des branches laissées.

B. Sur ce que vous venez de dire des figuiers, étant aisé de connoître qu'ils sont d'un génie bien different des autres arbres fruitiers, je m'imagine aussi qu'il y a quelque remarque particuliere à faire sur eux.

M. J. Assurement, car il faut remarquer que tout œil resté au Printems sur les grosses branches de l'année précedente produit une figue, & même deux bien souvent; mais comme telle production se nuit ordinairement l'une à l'autre, on soigne de n'en laisser qu'une, qui profitant seule de la nourriture que l'arbre lui envoye, en devient plus grosse & plus belle si la saison le permet.

Autre difference encore à remarquer dans le figuier, qui est que les branches des arbres fruitiers, l'année qu'elles sont taillées, ne donnent que du bois, si elles sont branches à bois; au-contraire celles des figuiers la même année qu'on les taille, jettent des branches qui cette même année produisent des figues.

B. Cela étant, je ne doute point que la nature n'y ait encore mis d'autres dispositions à produire, qui ne sont pas dans les autres arbres fruitiers.

M. J. Ces branches nouvelles depuis qu'elles commencent à prendre leur croissance, qui est depuis le mois de Mars jusqu'à la mi-Juin, acquierent ordinairement une longueur de six à sept yeux, d'où sans manquer il y naît six à sept figues, qui depuis la mi-Juin jusqu'à la fin de l'Automne parviennent à une juste maturité, si l'année est chaude; il est bon de les pincer.

Il faut aussi au mois de Juin pincer les grosses branches qui auront poussé depuis le Printems. 1°. Parce qu'elles poussent un plus grand nombre de jets durant l'Eté, 2°. Parce que les secondes figues en meurissent mieux. 3°. Parce qu'on a des premieres figues en plus grande abondance l'année suivante.

B. Ces remarques que vous faites sont très-curieuses, & si vous en sçavez encore quelqu'autre, vous me ferez plaisir de ne me les point cacher.

M. J. De tout œil qui a donné du fruit en Automne, il est inutile d'en esperer au Printems; il faut se souvenir

qu'il a été dit, qu'il étoit eſſentiel de pincer les groſſes branches en les taillant, afin de ne point diminuer de deſſus un figuier l'abondance de fruit qu'on en attend ; mais ſi ces branches laiſſées en cette vûe ont trompé notre attente, & qu'au lieu de fruits elles ne nous ayent donné que du bois, pour lors à la fin d'Avril, ou bien au commencement de May, on ne doit pas manquer de ravaler ces branches, où la raiſon nous ſuggere de le faire.

B. Mais en obſervant cette maxime ne perd-t-on point l'eſperance d'avoir des ſecondes figues?

M. J. Oui, mais on augmente auſſi celle d'avoir une grande abondance de figues-fleurs l'année d'après, lorſque c'eſt des figuiers de cette eſpece qu'on taille.

J'ai dit que toutes groſſes branches devoient être taillées longues, ſuppoſé qu'elles fuſſent encore aſſez vigoureuſes pour nous en promettre d'autres qui nous donneroient du fruit ; car ſi l'année ſuivante nous remarquons que ces branches qui auront été coupées dans les regles la précedente, ne peuvent plus rien faire de bon, & qu'au-con-

traire elles nous paroiſſent en danger de laiſſer bientôt la place qu'elles occupent dégarnie, pour lors jugeant que ce défaut ne leur peut ſurvenir que d'un épuiſement de ſéve facile à reconnoître, on ne balance point à les retrancher entierement, ou bien on en fera un chicot duquel on pourra eſperer quelques autres branches nouvelles qui ſeront plus profitables.

B. Le figuier n'exige-t-il point de nous de certaines réflexions à quoi les autres arbres ne nous portent point?

M. J. Il y a une choſe eſſentielle à remarquer en lui, qui eſt qu'il ne donne jamais de ſi belles productions qu'à l'extrêmité de ſes branches, c'eſt-à-dire, par l'œil qui paroît au bout de celles qui ſont crûës de l'année précedente : ce qui nous doit obliger de réflechir pluſieurs fois ſur l'entrepriſe que nous faiſons, lorſque nous taillons des figuiers, les regles de cette taille étant plus étenduës que ne ſe le ſont juſques ici imaginé bien des gens, qui faute d'en vouloir prendre une pleine connoiſſance, gouvernent des figuiers de la plus étrange maniere du monde.

CHAPITRE VI.

De la maniere de paliſſer les figuiers ; & d'autres ſoins qui leur ſont néceſſaires.

BERTRAN.

VOus avez dit juſques ici tout ce qu'on peut dire ſur les figuiers, mais comme la forme de buiſſon n'eſt pas la ſeule qui leur convienne, & qu'ils prennent encore celle d'un eſpalier, il ſemble qu'il eſt néceſſaire de donner des préceptes de la maniere de les paliſſer, & de montrer en quelque façon l'avantage qu'il y a de bien ſçavoir les conduire auſſi.

MAISTRE JACQUES.

Pour commencer à parler de l'avantage qu'il y a de paliſſer les figuiers, perſonne ne peut douter qu'un eſpalier, de quelque fruit que ce ſoit, ne paroiſſe aux yeux un objet fort agréable, ſurtout lorſ-

que c'eſt une habile main qui a pris le ſoin de le conduire ; car on peut dire qu'un arbre ſous cette forme, renferme en ſoi quatre avantages.

Le premier eſt la beauté de cette figure qui ſert, comme on ne l'ignore pas, d'un très-grand ornement aux Jardins, ſurtout lorſque rien n'y manque.

Le ſecond regarde le choix qu'on fait des meilleurs fruits, ainſi que ſont les figues, pour occuper cette place, parce qu'elle leur donne un relief difficile à avoir ailleurs.

Le troiſiéme conſiſte dans la beauté qu'elles y acquierent ſous cette forme.

Et enfin le quatriéme qu'on tire d'un figuier mis en eſpalier, gît en l'abondance des figues qu'il rend le long d'une muraille, par le moyen des ardeurs du ſoleil qui les frape bien plus fortement en cet endroit, qu'il ne fait pas lorſqu'un figuier eſt en caiſſe, outre qu'un figuier en eſpalier eſt à l'abri des vents qui lui ſont ennemis.

B. Mais tels que nous voyons des pêchers ou des poiriers, donner un agréable aſpect ſous la figure d'un eſpalier, devons-nous nous attendre dans un figuier à quelque choſe d'auſſi charmant ?

M.J. Quand on se forme une idée de mettre un figuier en espalier, on ne doit point (naturellement parlant) se la faire si belle, que celle que montrent ces arbres dont vous venez de me parler, & que la nature a permis qu'on assujettit admirablement bien à cette figure; car le figuier étant d'un génie à ne vouloir pas être contraint comme les autres fruitiers, il est impossible de lui donner cette grace, qui doit toujours accompagner un arbre fruitier mis le long d'un mur; mais quoique les figuiers n'ayent pas toutes ces dispositions avantageuses pour se montrer sans défaut, sous la forme d'un espalier, cependant ils ne laissent pas que de fraper agréablement la vûe, lorsqu'ils sont conduits avec art: & pour y réussir heureusement, il est d'abord nécessaire de sçavoir que les figuiers (comme j'ai dit) n'aiment point qu'on les contraigne, & qu'au-contraire c'est leur faire plaisir que de leur donner un peu de liberté; ils veulent qu'on les égaye, car leurs fruits pour lors en croissent mieux & acquierent une maturité plus parfaite.

B. Quels sont les treillages, ou palissades qui conviennent le mieux aux figuiers?

M. J. De quelque façon qu'on en puiſſe dreſſer, les figuiers s'y accommodent toujours fort bien; mais pour que les figuiers ſoient bien paliſſez, ils ne ſçauroient ſouffrir pendant l'Eté ni l'Automne qu'on leur attache leurs branches à fruit; on ſe contente ſeulement d'arrêter le corps des groſſes branches; car les voulant gêner, c'eſt les détruire.

B. N'y a-t-il rien à conſiderer à l'égard des fruits?

M. J. On obſervera ſeulement qu'il faut que les figuiers qu'on paliſſe, ayent leurs branches arrangées de maniere, que les figues n'en ſoient point ombragées, car ce n'eſt que des grandes ardeurs du ſoleil qu'elles attendent leur perfection.

B. Les figuiers reſtent-ils paliſſez pendant toute l'année?

M. J. Ces arbres ne reſtent en cet état que juſqu'aux approches de l'Hyver, auquel tems on agit envers eux de toute une autre maniere.

B. Comment eſt-ce qu'il eſt beſoin de les dépaliſſer en ce tems?

M. J. On ſçait que le figuier eſt d'une nature fort ſuſceptible de froid, & par conſéquent qu'on doit avoir la précau-

tion de l'en garantir ; & pour cela ſitôt que les feuilles des figuiers ſont tombées, on ne doit point craindre de coucher generalement toutes les branches, prenant garde de n'en point éclater aucune, afin de les couvrir de grand fumier : ce qui ſuffit lorſqu'il y eſt bien appliqué, pour les garder des gelées.

B. Combien de tems les figuiers demeurent-ils en cet état ?

M. J. Juſqu'au mois d'Avril, que la belle ſaiſon pour lors nous invite à faire petit-à-petit prendre l'air aux figuiers, qu'on ne doit découvrir entierement que la moitié de ce mois, auquel tems les figues ont déja acquis la groſſeur d'un pois.

B. Lorſque cette ſaiſon eſt venuë, de quelle maniere ſe comporte-t-on pour remettre les figuiers dans un bon état ?

M. J. Le travail qu'on doit pour lors prendre après ces arbres, eſt d'en relever les branches couchées, & de les paliſſer comme j'ai dit, après qu'on les aura taillées ſuivant les preceptes que j'en ai donnez, puis leur donner un labour, pour après les abandonner à la nature qui les fera agir comme elle jugera à propos.

CHAPITRE VII.

Des differentes eſpeces de figues.

BERTRAN.

APrès avoir aſſez pleinement traité de la culture des figuiers, il n'eſt point hors de propos que vous faſſiez un détail des differentes eſpeces de figues qu'on cultive, & qui ſont les meilleures, afin que dans l'envie qui peut naître d'en élever, on ne faſſe choix que de celles qui méritent le plus qu'on leur donne les ſoins qui leur ſont néceſſaires pour acquerir une maturité parfaite.

MAISTRE JACQUES.

On compte de vingt-deux eſpeces de figues; ſçavoir, la figue blanche de trois ſortes, la groſſe à courte queuë, celle à longue queuë, & la petite de Marſeille, figues rondes, figues-fleurs, figues jaunes, figues dorées, figues violettes, figues de Bordeaux, figues griſes, figues

bourjaſſotes, figues noires, figues vertes, figues d'Automne, figues melingues, figues brugeotes, figues mignones, figues de Genes, figues donnigales, figues verniſingues, figues medotes, & figues précoces.

B. Il ne ſuffit pas, mon pere, d'avoir diſtingué ces figues chacune par leur nom, il faut encore dire ce qu'elles ſont naturellement, & dans quel tems elles meuriſſent.

M. J. Ce diſcours ſera un peu long, mon fils; mais il n'importe, il faut là-deſſus ſatisfaire votre curioſité; & pour commencer par la figue blanche, j'ai déja dit qu'il y en avoit de trois ſortes, ſçavoir la *groſſe à courte queuë*, qui eſt un peu plate; *celle à longue queuë*, qui eſt groſſe auſſi; & *la petite de Marſeille* qui eſt plate, & qui charge en abondance. Ces trois ſortes de figues ſont d'un fin relief, & donnent deux fois l'année.

La *figue blanche* eſt une figue qui eſt très-bonne, & des plus ſucrées, ayant le grain plus petit & plus fin que les autres.

La *figue ronde* ne vaut pas les précedentes, n'en ayant ni la groſſeur, ni le relief; c'eſt pourquoi on en cultive moins

en ces climats, ainsi que des *figues-fleurs*.

Ces sortes de figues acquierent leur maturité pendant les mois de Juillet & d'Août, commençant à paroître sur l'arbre dès le mois de Mars, elles ont la chair un peu grossiere.

Pour la *figue jaune*, qu'on appelle autrement l'*angelique*, ou l'*incarnadine*, à cause qu'au dedans elle est de cette couleur, la nature a fait naître cette figue fort sujette à couler, elle charge peu en Eté, & est d'une grosseur médiocre; mais en récompense elle vient en abondance au mois de Septembre, & se mange d'assez bonne heure.

Quant à la *figue dorée*, c'est une figue qui est grosse & plate, & rapporte beaucoup, mais bien plus abondamment en Automne qu'en Eté : cette figue est sujette à faire la gueuse, en parvenant à sa maturité (c'est-à-dire à se déchirer.)

La *figue violette* est d'une figure plate, & médiocrement grosse : elle donne peu en premier, mais elle charge beaucoup en second sur le bois de l'année même : elle est excellente.

La *figue de Bourdeaux* est très-grosse,

& donne beaucoup de fruit en Eté & en Automne, mais elle meurit rarement dans cette derniere saison, à moins que le tems ne lui devienne fort favorable : elle est médiocrement bonne ; c'est pourquoi on ne s'amuse point d'en élever.

La *figue grise* est grosse & longue, mais son arbre charge peu : son relief est excellent.

La *bourjassotte* est plus délicate que celle ci-dessus, quoiqu'elle ait un grain fort gros ; sa queuë est longue, & son fruit est rond & gros, elle donne peu en premier, & a de la peine à meurir en second.

La *figue noire* est estimée, pourvû qu'on ait la précaution de lui donner une exposition avantageuse : ce fruit est assez gros, fort long, & charge assez ; mais à la verité tous ces avantages ne lui arrivent que dans les Païs chauds.

La *figue verde* est d'une figure presque ronde & toujours verde, quoique parvenuë à sa maturité ; elle abonde en premieres figues, au lieu qu'en secondes elle est fort pauvre, son eau est sucrée, & par conséquent fort agréable au goût.

B. D'où vient nomme-t-on une de ces figues, la *figue d'Automne* ?

M. J. C'eſt à cauſe qu'elle commence à paroître en ce tems, & n'eſt bonne à manger qu'au Printems, paſſant l'Hyver ſur l'arbre ſans craindre les gelées : on l'appelle auſſi la *celeſte*.

B. Qu'entendez-vous par la *figue melingue?*

M. J. C'eſt une figue qui eſt fort menuë & fort longue, & dont le relief eſt fort excellent, elle coule beaucoup lorſqu'elle commence à entrer en maturité, & eſt plus tardive que les autres.

La *figue brugeote* eſt de couleur violette, & de figure platte, & aſſez groſſe pour une figue, elle donne beaucoup en ſecond, & eſt d'un goût merveilleux.

La *figue mignone* n'eſt pourtant autre choſe qu'un fruit très-petit, mais d'un relief exquis.

J'ai dit qu'il y avoit la *figue de Genes*. C'eſt qu'on prétend que ce fruit tire ſon origine de ce Païs ; au reſte elle eſt plus groſſe que pas une autre, & a la chair extrêmement ſucrée ; elle charge peu en Eté, & beaucoup en Automne.

B. Ce mot *donnigales* me ſemble un mot étranger, c'eſt pourquoi dites-moi ce que c'eſt que cette figue, à qui on a impoſé ce nom ?

M. J. C'eſt à la verité un mot inventé par les Eſpagnols, & cette figue eſt rouge dedans, naturellement ſéche, & ne vaut rien dans les climats temperez.

La *Verniſingue* eſt une figue ronde, & d'une nature à ne meurir que très-difficilement, ſi elle n'eſt expoſée au Midy, encore eſt-il néceſſaire que l'année ſoit fort chaude, c'eſt ce qui fait qu'on n'en éleve gueres en ce Païs.

Pour la *figue médote*, nous n'en voyons guéres auſſi en France : car elle eſt d'un relief fort médiocre, elle a la chair jaune dedans & dehors, & c'eſt tout ce que j'en ſçai.

La *précoce* n'eſt pas encore grand choſe, étant d'une figure fort médiocre, & n'étant point ici eſtimée.

Enfin pour achever de vous ſatisfaire ſur ce que vous m'avez demandé des figues, je vous dirai qu'il y a encore la *figue noire.*

C'eſt une eſpece de figue qui a ſur ſa peau des marques noirâtres, & dont la chair eſt rouge, on voit peu de ces ſortes de figues réuſſir en nos climats.

B. Voilà une aſſez ample liſte de figues pour contenter la curioſité de ceux qui voudront en élever.

M. J. Il eſt vrai, mais parmi ce nombre il y a un choix à faire de celles qui peuvent parvenir à une pleine maturité, plutôt que de bien d'autres qui ne croiſſent pas heureuſement dans les Païs où les chaleurs ſe font ſentir exceſſivement, comme en Italie, en Provence, & autres lieux ſemblables. Voici les figues qui réuſſiſſent le mieux aux climats temperez; ſçavoir, la figue blanche ronde, la blanche longue, l'angelique, & la violette; on ne peut trop avoir des premieres,

CHAPITRE

CHAPITRE VIII.

Raiſons qui obligent de prendre certains ſoins qu'exigent de nous les figuiers, & l'inſtruction pour les mettre en pratique. Avertiſſement ſur les arbres fruitiers qu'on veut acheter, avec un Catalogue des meilleures eſpeces.

MAISTRE JACQUES.

APrès ce détail que je viens de vous faire des eſpeces differentes des figues qu'on cultive, je paſſe aux ſoins que les figuiers demandent de nous.

Il auroit été à ſouhaiter que la nature eût donné ſes productions exemptes de tout inconvenient, & qu'en étant la mere elle eût eu la prérogative elle ſeule, & ſans que l'homme vînt à ſon ſecours, de leur fournir toutes les choſes dont elles ont beſoin pour parvenir à une belle croiſſance : mais l'Eſtre ſouverain de tout ce qui a vie en ayant diſpoſé autrement, ç'a été à nous de con-

noître, & d'approfondir le génie de chaque plante en particulier; & après avoir acquis cette connoissance, il n'a plus dépendu que de notre industrie & de notre prudence, à apporter dans la suite à ces productions, tous les traitemens que nous jugeons leur être les plus convenables.

BERTRAN.

On a bien eu raison de réflechir sur ce qui pouvoit contribuer à élever & entretenir les figuiers; car il faut avouer qu'ils produisent un fruit digne d'être servi sur les tables les plus magnifiques, & qu'on ne peut trop estimer.

M. J. Le figuier qui est un effet produit par cette même nature, nous ayant porté à plusieurs considerations à son égard, nous fit connoître, outre les soins que nous venons de dire, & qui lui étoient nécessaires, qu'il étoit encore d'un temperament fort susceptible de froid, & que si on ne trouvoit des moyens pour l'en garantir, on l'exposeroit indubitablement au danger de périr.

C'est pourquoi les précautions n'ont

point manqué d'être prises pour prévenir cet accident ; & autant que je l'ai pû remarquer jusques ici, ceux qui ont des figuiers, & qui les aiment, n'ont point été paresseux de soigner à les préserver du grand froid.

Charmé qu'on a été de son fruit, & après en avoir connu le mérite, on n'a point tardé à chercher comment le préserver d'un si cruel ennemi, si bien que la crainte de voir périr cet arbre, fit qu'on se travailla à lui inventer des moyens pour le conserver, surtout dans les climats où l'air ne lui est pas toujours favorable.

Autrefois il n'y avoit que les plus curieux dans l'agriculture qui prenant envie d'en élever, y réussissoient, en donnant à ces arbres tous les soins, dont ils jugeoient qu'ils pouvoient avoir besoin.

A leur exemple, plusieurs autres en ont cultivé, si bien que le nombre des Amateurs de ces arbres s'étant augmenté, nous voyons aujourd'hui que les figuiers sont devenus assez communs dans les Païs, où ils n'y croissoient point naturellement ; & enfin pour les garantir de tout danger, ils n'ont rien

épargné de tout ce qui pouvoit y contribuer.

B. Mais encore, quels ſont ces ſortes de ſoins?

M. J. Pour donc jouir du plaiſir de conſerver long-tems les figuiers, voici ce que les Curieux ſe ſont imaginé là-deſſus.

Lorſque l'Hyver approche, ſi ce ſont des figuiers en eſpalier qu'on ne veuille point laiſſer en proye à ſes rigueurs, on ne manque point après la chûte des feuilles (comme j'ai déja dit) d'en coucher adroitement les branches de côté & d'autre, prenant ſoigneuſement garde qu'elles ne ſe rompent, ou ne s'éclatent point, pour après les couvrir de grand fumier.

B. N'y a-t-il que cette maniere-là d'inventée pour conſerver des froidures les figuiers en eſpalier?

M. J. Il y a des perſonnes qui n'en couchent point les branches, mais qui les attachent le plus proprement qu'ils peuvent à leur treillage, en contraignant par conſéquent de cette maniere ces branches, pour y appliquer de bons paillaſſons, enſorte que les aquilons ne les endommagent point.

B. Mais croyez-vous, mon pere, que ces paillaſſons puiſſent ſuffire pour garantir ainſi les figuiers du froid?

M. J. Pour plus grande précaution on fait au devant de ces figuiers en eſpalier, environ à deux pieds du mur, une eſpece de treillage auſſi haut que ſont ces figuiers, & qu'on fait ordinairement avec de groſſes perches, ſi bien que le tout étant bien affermi, on met entre ce treillage & le figuier de la grande paille ou du grand fumier, juſques tout en haut, de ſorte que nul vent ne ſçauroit pénétrer juſqu'à ces arbres; & c'eſt par cette invention qu'on conſerve merveilleuſement bien des figuiers contre les rigueurs de l'Hyver.

B. Eſt-il toujours néceſſaire de ſe donner tant de peines, pour garder ainſi les figuiers des gelées?

M. J. Quand je dis de couvrir les figuiers en eſpalier de paillaſſons, prétendant par-là que ce ſoit un sûr moyen pour les garantir du froid; c'eſt que je ſuis bien aiſe de vous avertir que ſi on y manquoit, on ſe mettroit infailliblement en danger de tout perdre.

B. Vous avez parlé des moyens de conſerver les figuiers en eſpalier, mais ceux

qui ſont en buiſſon comment ſe ſauveront-ils des rigueurs d'un ennemi qui leur eſt ſi inexorable?

M. J. Premierement, il faut à la fin de l'Automne rapprocher toutes leurs branches avec des oſiers ou d'autres ligatures, s'ils ſont gros, & les environner d'échalats fichez en terre.

En ſecond lieu, on ſe ſert de grande paille, dont on les embalotte tout du long, & avec aſſez d'épaiſſeur pour empêcher que le froid ne les pénétre; & pour plus grande ſureté, on les entoure encore avec cet embalotage de deux ou trois pieds de haut de grand fumier de cheval.

B. Quand on a pris tels ſoins après eux, ils n'ont rien à craindre des gelées, & il n'y a plus à preſent que les figuiers en caiſſe qu'il n'eſt pas difficile de mettre à couvert des injures des frimats.

M. J. A l'égard de ces figuiers, il n'eſt queſtion pour les conſerver que d'avoir une ſerre, dans laquelle on ſoigne de les mettre à l'entrée de l'Hyver.

B. Si une ſerre eſt abſolument néceſſaire pour garantir du froid les figuiers en caiſſe, combien y a-t-il de perſonnes qui n'en ont point, & qui par conſéquent laiſſeront périr ces arbres?

M. J. Je ſçais bien que tout le monde n'a pas des ſerres bâties exprès, mais il ſuffit que ces figuiers ſoient mis dans un lieu qui ſoit à couvert des grandes gelées pour n'en point être endommagez ; & quand même le froid les fraperoit un peu, ce ne ſeroit pas un accident qui dût mettre en allarme ceux à qui ces figuiers appartiendroient, tel inconvenient n'étant point capable de les gâter; une écurie, une cave, ou bien une chambre même bien fermée, peut ſuffire à la conſervation de ces arbres.

B. Quand commence-t-on regulierement à mettre les figuiers dans la ſerre?

M. J. Au commencement du mois de Novembre, où ils demeurent durant tout l'Hyver.

Ces figuiers dans ce lieu, ne demandent rien autre choſe de nous, que de les garantir de la gelée.

B. Mais dites-moi encore, mon pere, dans quelle ſaiſon, dans quel mois eſt-ce qu'on ſort les figuiers de la ſerre?

M. J. Le tems de ſortir les figuiers du lieu où on les a mis, pour faire enſorte qu'ils ne ſoient point en danger de périr par le froid, eſt pour l'ordinaire à la fin du mois de Mars, ſi les froidures ſont

passées, ou bien tout au plus tard le quinziéme d'Avril; afin que les humiditez qui tombent dans cette saison, humectant la terre où ils sont plantez, contribuent par ce moyen à leur faire heureusement pousser leurs premieres figues, qui s'endurcissant à l'air sont moins en danger de périr que celles qui prennent naissance dans la serre, & qui se gâtent & noircissent sitôt qu'on les en ôte; le moindre vent roux, ou quelque chaleur immoderée suffisant pour leur causer ce dommage.

B. Lorsqu'on tire les figuiers de la serre, n'est-il point quelque précaution à prendre pour prévenir certains dangers qui pourroient leur arriver?

M. J. Tous figuiers nouvellement sortis de la serre doivent être placez le long de quelque mur exposé au Midy, ou au Levant, & on les laisse à cette exposition pendant toute l'année, si la commodité le permet, ou du moins jusqu'au commencement du mois de May, si quelque raison oblige de transporter ces arbres ailleurs.

B. En quoi leur sont avantageuses ces expositions?

M. J. C'est que là ils sont à couvert des

des gelées du matin, qui ſont des reſtes de l'Hyver ſouvent trop préjudiciables aux figuiers.

B. L'intemperie de l'air ne peut-elle point leur cauſer quelque dommage, malgré les précautions qu'on ait eûës de leur donner ces expoſitions, ſoit que ces figuiers ſoient en caiſſe, ſoit en eſpalier?

M. J. Il arrive quelquefois que dans le tems qu'on a mis les figuiers hors de la ſerre, l'air devient trop fâcheux pour les nouvelles figues qui y ſont crûës: c'eſt pour lors qu'on ne doit point négliger de les remettre dans la ſerre, ou de couvrir de paillaſſons ceux qui ſont en eſpalier, ſurtout pendant la nuit, lorſqu'on préſage quelque danger pour ces fruits, ſans lequel ſecours ils courroient grand riſque.

B. Après que tous les périls qui ſont à craindre pour les figuiers ſont paſſez, que faut-il obſerver à l'égard de ceux qui ſont en caiſſe?

M. J. Il ne faut point manquer vers la mi-May de leur donner un ample arroſement, comme j'ai dit qu'il étoit beſoin de faire au ſortir de la ſerre.

B. Sitôt qu'on a commencé de leur

donner des arroſemens, doit-on tous les jours continuer d'en agir de la ſorte?

M. J. Lorſque la mi-Juin eſt arrivée, on doit être ſoigneux tous les huit jours d'arroſer les figuiers; quand les chaleurs ſont exceſſives, il faut préſque tous les jours prendre ce ſoin, cette humectation contribuant preſqu'entierement à leur faire produire du fruit.

B. Sont-ce-là toutes les remarques qu'il y a à faire à l'égard des figuiers?

M. J. Toutes figues dans les climats qui ne ſont point trop chauds, comme aux environs de Paris, ne commencent pour les premieres, qu'à paroître environ vers la fin d'Avril, ou vers la mi-May; & le nouveau bois ne pouſſe auſſi que dans cette ſaiſon, ce qui eſt cauſe que leur maturité n'eſt parfaite qu'à la mi-Juillet, & qu'à la fin même quelquefois: ce qui fait que les ſecondes figues vont juſques vers la fin de Septembre, ou au commencement du mois d'Octobre.

Voilà, mon fils, tout ce qu'il y a fort long-tems que j'avois envie de vous dire: ſi dans la ſuite mes expériences me découvrent quelques nouveautez dans le jardinage qui en vaillent la peine, je me ferai un plaiſir de vous les communi-

quer; ſongez ſeulement à preſent à mettre en pratique tout ce que je vous ai dit, & pour lors je ſerai content; allez, mon fils, à votre travail, & ſoyez toujours honnête homme.

Avertiſſement ſur les arbres qu'on veut acheter.

AVant néanmoins de vous quitter, je ſuis bien aiſe encore de vous dire quelque choſe ſur les arbres fruitiers qu'on veut acheter; il y a bien du caprice, principalement de la part des Particuliers qui veulent s'en fournir; les uns eſtiment mieux les arbres de Vitry, & les autres ceux d'Orleans, fondez chacun ſur des raiſons qui n'ont aucune apparence de bon ſens; il ſuffit qu'un Jardinier ignorant ſe ſoit déclaré à eux pour l'un ou l'autre de ces climats, pour les obliger de s'y arrêter opiniâtrement, croyant que s'ils n'ajoutoient pas foi à ce qu'on leur dit, ils riſqueroient de perdre leurs arbres; mais, mon fils, c'eſt une erreur dont il faut ſe défaire; les arbres d'Orleans & ceux de Vitry réuſſiſſent également bien dans toutes ſortes de climats, quand on les a

planté dans les regles, & sans rien oublier des soins qu'ils demandent de nous.

Il n'y a qu'une seule chose, mon fils, à quoi on doit faire attention lorsqu'on en achete ; c'est de prendre garde à qui l'on s'adresse pour ne point être trompé dans les especes ; il y a des gens de bien mauvaise foi là-dessus ; il y en a aussi sur la fidelité desquels on peut en cela se reposer ; heureux qui tombe sous la main des derniers : mais sans faire tort à ceux dont je ne parle point, on peut dire à l'avantage de Messieurs Doré, Jardinier du Roi, & Goiffon, demeurans tous deux à Orleans ; qu'on ne peut être plus fideles qu'ils sont dans le débit qu'ils font de leurs arbres fruitiers, tant nains qu'à plein vent ; ce n'est pas d'aujourd'hui que leur réputation est connuë là-dessus ; c'est pourquoi on peut s'y adresser en sureté, & leur envoyer les mémoires des fruits qu'on souhaite, ils les rempliront très-fidelement.

Voici un Catalogue des fruits que le sieur Goiffon débite ; il demeure au Portereau Saint Marceau d'Orleans ; ou à Paris, Fauxbourg Saint Antoine, à la Forge Royale.

CATALOGUE.

LE bon Chrétien doré d'Hyver.
La Virgouleuſe.
La Bergamotte platte.
Bergamotte de Pâques.
Bergamotte commune.
Bergamotte Bugy.
Bergamotte Suiſſe.
Martin-ſec.
Ambrette épineuſe.
Epine d'Hyver.
Meſſire-Jean.
Doyenné.
Verte longue, ou mouille-bouche d'Automne.
Louiſe-bonne.
Sucré verd.
Groſſe Ambrette ſans épine.
Beurré gris.
Beurré rouge.
Beurré doré.
Bon Chrétien d'Hyver ſans pepin.
Bon Chrétien d'Hyver en callebaſſe.
Bon Chrétien d'Eſpagne.
Beurré d'Angleterre.
Inconnuë-la-Farre.
Petit Oing.

Angelique de Bourdeaux, dit Saint-Martial.
Orange d'Hyver.
Gros muſqué d'Hyver.
Bezy d'Hery.
Bezy Quaiſſoi.
Franchipane.
Hervilé.
Poire de ſatin.
La Jalouſie.
Verte longue Suiſſe.
Salveaty.
Verte longue d'Hyver,
Saint Germain.
Echaſſerie.
Colmard.
Bergamotte Craſane.
Marquiſe.
Royale d'Hyver.
Bezy de la Motte.
Chaumontel.
Pucelle d'Hyver.
Merveille d'Hyver.
Rouſſelet d'Hyver.
Poire de livre, ou Rateau gris.
Rateau blanc.
Francréal.
Bonne de Soulers.
Amadotte épineuſe.

Amadotte ſans épine.
Orange d'Automne.
Poire de Lanſac, ou la Dauphine.
Poire de Saint Denis d'Angers.
Gros Rouſſelet de Reims.
Petit Rouſſelet muſqué.
Le Chefrion.
Bon Chrétien d'Eté muſqué.
Orange Royale d'Eté.
Orange tulipée.
L'épine roſe.
Gros Mouille-bouche, ou Beurré d'Eté.
Roy d'Eté.
Jargonelle.
Gros Amiré.
La poire d'épargne, ou beau preſent d'Orleans.
Inconnuë cheneau, ou fondante de Breſt.
Gros Blanquet.
Petit Blanquet.
La poire ſans peau.
Fleur de Guigne.
Caſſolette.
Robine.
Muſcat de Nancy.
Poire à la Reine.
Petit Muſcat.
Gros Muſcat.
Gros Hâtiveau.

Magdeleine.
Amiré Joannet.
Caillot roſat.
Oignon roſat.
Bergamotte d'Eté.
Epine d'Eté.
Poire à deux têtes.
Cuiſſe Madame.
Vallée bâtarde.
Fin or à longue queuë.
Fin or d'Orleans.

A l'égard des pêches, des pommes & des autres fruits, c'eſt la même choſe que dans les liſtes dont je vous ai déja parlé ci-devant : Voilà, mon fils, tout ce que j'avois à vous dire.

FIN.

TABLE DES MATIERES

Par ordre Alphabetique.

A

AIL, ſa deſcription, *page* 188. ſa culture, *idem.* ſes vertus, 189.

Ameliorer la terre d'un Potager, comment le faire, 25 *juſqu'à* 30.

Arbres en manequin, remarques là-deſſus, 295 *&* 296. maniere de planter les arbres, 299 *juſqu'à* 307. remarques ſur les arbres qu'on doit planter, 307, 308 *&* 309. ſoins qu'on en doit prendre lorſqu'ils ſont plantez, 310 *juſqu'à* 318. maniere de tranſplanter les gros arbres ſans motte, *idem*, *juſqu'à* 322. comment connoître un arbre fruitier pour le bien tailler, 323.

Arbres de tige, leur culture, 386 *juſqu'à* 393. Obſervations qui les regardent, *idem*, *juſqu'à* 399. inconveniens qui arrivent aux arbres, 413. comment les en guérir, 414 *juſqu'à* 433.

Arroches, deſcription de cette plante, 99. leur culture, *idem*, *&* 100. de leur graine, *idem.* de leurs vertus, 101.

Artichauts, deſcription de cette plante, 143. leur

culture, *idem*, *jusqu'à* 150. leur graine, *idem*. leurs vertus, 151.
Asperges, leur description, 169. leur culture, *idem*; *jusqu'à* 174. leur graine, *idem*. leurs vertus, 175.

B

BASTARDIERE, ce que c'est, 291. son utilité, 292 *jusqu'à* 295.
Baume, sa description, 110. sa culture, 111. sa graine, 112. ses vertus, *idem*.
Bettes, autrement dites poirées, leur description, 96. leur culture, *idem*, 97 & 98. de la graine de bettes, *idem*. de leurs vertus, 99.
Bettes-raves, & comment cultivées, 163 & 164.
Bonne-dame. Voyez *Arroches*.
Bonnets de Prêtres, ce que c'est, 137. leur culture, *idem*.
Bordures pour les Jardins potagers, 48 *jusq.* 51.
Bourraches, sa description, 108. sa culture, *id*. ses vertus, 109.
Branches gourmandes, ce que c'est, 337. branches à fruit, 338. branches à bois, 339.
Bugloſe, sa description, 109. sa culture, *idem*. sa graine, *idem*. ses vertus, 110.

C

CARDONS d'Espagne, leur description, 178. maniere de les élever, *idem*.
Carrottes, leur description, 161. leur culture, *idem*. leur graine, 162. leurs vertus, 163.
Celleri, sa description, 83. sa culture, *idem*, *jusqu'à* 86. de sa graine, 87. de ses vertus, *idem*.

Cerfeuil, ſa deſcription, 90. ſa culture, 91. ſa graine, *idem*. ſes vertus, 92.
Champignons, comment en avoir, 151 *juſqu'à* 155. leurs vertus, 152.
Cheruis, leur deſcription, 167. leur culture, *idem*. leur graine, 168. leurs vertus, *idem*.
Chicorée, ſa deſcription, 76. ſaiſons de la ſémer, 77. comment la gouverner, *idem* & 78. comment la faire blanchir, 79.
Chicorée ſauvage, comment cultivée, 80 & 81. graine de chicorée, 82. de ſes vertus, 83.
Choux, differentes ſortes de choux, 104. leur culture, 105 & 106. leur graine, *idem* & 107. leurs vertus, *idem*.
Ciboules, leur deſcription, 193. leur culture, *idem* & 194. leur graine, *idem*.
Citrouilles, leur culture, 131. leur deſcription, 132. leurs vertus, 134.
Cives d'Angleterre, leur deſcription, 195. comment cultivées, *idem*. Cives communes, 196. leur culture, *idem*.
Compartimens de Jardins fruitiers & potagers, quels ils doivent être, 45 *juſqu'à* 48.
Concombre, deſcription de la plante & du fruit, 128. ſa culture, *idem*, 129 & 130. ſes vertus, 131.
Connoiſſances néceſſaires à un Inſpecteur, ou Directeur d'un Jardin de conſéquence, 472 *juſqu'à* 486.
Corne de cerf, ſa deſcription, 92. ſa culture, *idem*.
Courges, deſcription, 135. de leur graine, 136. differentes eſpeces de courges, *idem* & 137. de leurs vertus, *idem*.

E

EAu nécessaire à un Potager, comment y en avoir, 55 *jusqu'à* 59.
Ebourgeonnement, ce que c'est & comment le faire, 368 *&* 369.
Ecusson. Voyez Greffe à œil pouſſant & à œil dormant.
Epinards, leur description, 101. leur culture, *idem &* 102. leur graine, *idem.* leurs vertus, 103.
Espaliers à demi-tiges, 272, 273 *&* 274.
Estragon, sa description, 88. sa culture, *idem & 39.* de sa graine, *idem.* de ses vertus, 90.
Exposition en fait de jardinage, ce que c'est, 309. comment s'en servir utilement, *id. jusq.* 314.

F

FEves, leur description, 203. maniere de les cultiver, *idem.* leurs vertus, 204.
Figuiers, comment les multiplier, 487 *&* 488. les élever par marcottes, 489. par boutures, 492. comment avoir des figuiers nains, 494.
Fouille des terres, & comment la faire, 19 *jusqu'à* 24.
Fraises, leur culture, 138 *jusqu'à* 142. leurs vertus, *idem &* 143.
Fruits, moyens faciles pour en avoir en peu de tems, 285 *jusqu'à* 291.
Fruits, des soins qui les regardent, lorsqu'ils sont sur l'arbre, 383 *jusqu'à* 386.
Fruits, ce que c'est, 402. de leur goût, 402. de leur odeur, 403, 404 *&* 405. de leur matu-

rité, *idem juſqu'à* 409. comment les conſerver dans la fruiterie, *idem juſqu'à* 413.
Fruits, differentes ſortes de fruits, 434 *juſq.* 458.
Fruiterie, deſcription d'une bonne fruiterie, 458 *juſqu'à* 465.
Fumiers, des fumiers propres à améliorer la terre d'un Potager, 26 *juſqu'à* 30.

G

GREFFES qui conviennent mieux à certains ſujets qu'à d'autres, 250 *juſqu'à* 254. du tems & de la maniere de les faire, 258 *juſqu'à* 264. Greffe en fente, 265 *juſqu'à* 268. Greffe à œil dormant, *idem juſqu'à* 272. Greffe à œil pouſſant, 275. Greffe en couronne, 276 *juſq.* 280.
* *Greffes* des figuiers, & du tems de les faire, 497 *juſqu'à* 503.

H

HARICOTS, leur deſcription, 201. comment cultivez, 202. leurs vertus, 203.

I

JARDIN fruitier & potager, de l'ordre qu'il faut tenir pour le conſtruire & le dreſſer, 1. des aſpects du ſoleil qui lui conviennent, 2 *juſqu'à* 7. figure qu'il doit avoir, 11 & 12. ſa diſtribution, 13 *juſqu'à* 19.
Jardin potager, obſervations là-deſſus, 205 *juſqu'à* 220.
Jardinier, quelles ſont les qualitez qu'il doit avoir, 52, 53 & 54.

L

LAITUE, especes differentes, 64 & 65. description generale de la laitue, *idem.* autres descriptions, 66. quand & comment semer toutes sortes de laitues, *idem jusqu'à* 71. leur graine, *idem* & 72.

M

MACHE, sa description, 103. sa culture, *idem.* sa graine, *idem* & 104. ses vertus, *idem.*

Marcottes de figuiers, comment les élever, 504.

Melon, description de cette plante, 119. culture des melons, *idem jusqu'à* 125. sa graine, 126. description du melon en fruit, 125. ses vertus, 127.

N

NAVETS, leur description, 176. comment cultivez, *idem.* leur graine, 177. leurs vertus, *idem.*

O

OIGNON, sa description, 184. comment le cultiver, *idem*, 185 & 186. sa graine, *idem.* ses vertus, 187.

Outils propres à un Jardinier, 54 & 55.

Ozeille, sa description, 112. sa culture, 113 & 114. sa graine, *idem.* ses vertus, 115.

P

PAlisser les arbres, comment le faire, 373 *jusqu'à* 382.
Panais, leur description, 159. leur culture, 160. leurs vertus, 161.
Passepierre, comment cultivée, 92 & 93.
Pépiniere, ce qu'il faut y observer, 221. outils nécessaires pour greffer les Pépinieres, 225. des Pépinieres de semence, 226. comment conduites, *idem jusqu'à* 229. des Pépinieres à noyau, 229. maniere de les gouverner, *idem jusqu'à* 234. Pépiniere de plants enracinez & de boutures, 234. comment cultivée, *idem jusq.* 245. soins qu'elles exigent de nous, 254 *jusqu'à* 258. sujets à recevoir plutôt certaines greffes que d'autres, 245 *jusqu'à* 250.
Pépinieres, comment les gouverner lorsqu'elles sont greffées, 280 *jusqu'à* 384.
Persil, de combien de sortes, 115. leur description, *idem.* leur graine, 116. leur culture, *id.* & 117. leurs vertus, *idem.*
Pimprenelle, sa description, 93. sa culture, 94. sa graine, *idem.* ses vertus, *idem* & 95.
Pincement dans les arbres, ce que c'est, 370.
Plants, de ce qu'il y faut considerer pour les sçavoir cultiver dans un Potager, 59 *jusqu'à* 63.
Poireaux, leur description, 190. leur culture, 191 & 192. leur graine, *idem.* leurs vertus, 193.
Pois, leur description, 197. especes differentes, *idem.* comment les cultiver, 198 *jusqu'à* 201. leurs vertus, *idem.*
Porcelaine, espece de pourpier, 75.
Potiron, sa culture, 138.

Pourpier, ſa deſcription, 72. de combien de ſortes, *idem.* comment & quand le ſémer, 73. de ſa graine, 74 & 75. ſes vertus, 76.

R

RAIFORTS, leur deſcription, 180. maniere de les cultiver, *idem*, 181 & 182. leurs vertus, 183.

Reſponſes, leur deſcription, 165. leur culture, *idem* & 166. leurs vertus, 167.

Raiſins pour un Potager, 465. comment les y gouverner, 466 *juſqu'à* 472.

Rocamboles, leur deſcription, 190. leur culture, *idem.*

S

SALSIFIX d'Eſpagne, leur deſcription, 155. leur culture, 156. leur graine, 157. leurs vertus, 158.

* *Salſifix* communs, leur deſcription, *idem.* leur culture, 159. leurs vertus, *idem.*

T

TAILLE des arbres, diſſertations, 323 *juſqu'à* 326. du tems de tailler les arbres, 327. & comment y réuſſir, *idem juſqu'à* 334.

Taille en crochet, ce que c'eſt, 335 & 336.

Taille des arbres qui jettent trop de bois, & point de fruits, 341 & 342. taille des jeunes arbres, 343 & 344. obſervations ſur la taille des arbres, 345. taille dans un arbre foible, 346. taille dans un jeune arbre vigoureux, *idem.* taille des arbres malades, 347 & 348. taille dans

dans un vieil arbre, 349 *jusqu'à* 357. taille des fruits à noyau, 358 *jusqu'à* 365. seconde taille des pêchers, *idem*, 366 & 367. taille des abricotiers, 371.

* *Taille* de la vigne, 469.

Terrain, comment le mettre à uni, 24 & 25.

Terroir pour les Potagers, connoissance qu'on en doit avoir, 8. choix qu'on en doit faire, 9.

Treillage propre pour les Potagers, maniere de le faire, 30 *jusqu'à* 44.

V

VERGER, sa situation dans un Jardin potager, 51 & 52.

FIN.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amez & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maitres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt

de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre bien-amé Pierre-Auguſtin PAULUS-DU-MESNIL, Imprimeur-Libraire à Paris, Adjoint de ſa Communauté, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaiteroit continuer à réimprimer ou faire réimprimer, & donner au Public *les Oeuvres de M. du Perray, ſur les Matieres Eccleſiaſtiques, Traité des Contrats de Mariage, la Cenſure des Vices, la Vie heureuſe* ou *l'Homme content, l'Homme de Cour, Culture parfaite des Jardins fruitiers & potagers par Liger, Lettres de Bourſault, la Princeſſe de Portien, Hiſtoire ſecrete de Bourgogne, le Connétable de Bourbon, les Illuſtres Fées, Contes galans*, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de continuation de Privilege, ſur ce néceſſaires : offrant pour cet effet de les réimprimer ou faire réimprimer en bon papier & beaux caracteres, ſuivant la feuille imprimée & attachée pour modele, ſous le contreſcel des Preſentes. A CES CAUSES, voulant traiter favorablement ledit Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Preſentes de réimprimer ou faire réimprimer leſdits Livres ci-deſſus ſpecifiez, en un ou pluſieurs Volumes, conjointement ou ſéparement, & autant de fois que bon lui ſemblera, ſur papier & caracteres conformes à ladite feuille imprimée & attachée ſous notredit contre-ſcel, & de les vendre, faire vendre & débiter partout notre Royaume pendant le tems de douze années conſécutives, à compter du jour de l'expiration des précedens Privileges. Faiſons défenſes à toutes ſortes de perſonnes, de quelque qualité & condition

qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi à tous Imprimeurs-Libraires, & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire lesdits Livres ci-dessus specifiez en tout ni en partie, ni d'en faire aucuns extraits, sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des exemplaires contrefaits, de dix mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts, à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la datte d'icelles; que l'impression de ces Livres sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, & que l'Impétrant se conformera en tout aux Reglemens de la Librairie, & notamment à celui du dixiéme Avril 1725; & qu'avant que de les exposer en vente, les Manuscrits ou Imprimez qui auront servi de copie à l'impression desdits Livres, seront remis dans le même état où les Approbations y auront été données, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur Chauvelin; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires de chacun dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notredit très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de

France, le Sieur Chauvelin ; le tout à peine de nullité des Presentes : Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant ou ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites Presentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin desd. Livres, soit tenuë pour dûëment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & féaux Conseillers & Secretaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. DONNE' à Paris le quinziéme jour du mois de Décembre, l'an de grace 1730, & de notre Regne le seiziéme. Par le Roi en son Conseil. *Signé*, NOBLET.

Registré sur le Registre VIII. de la Chambre Royale des Imprimeurs & Libraires de Paris, No. 90. Fol. 90. conformément aux anciens Reglemens, confirmez par celui du 28 Février 1723. A Paris, le 28 Décembre 1730.

Signé, P. A. LE MERCIER, Syndic.